

Bye bye praline

Praline za odrasle... pojedete li ih previše, mozak će vam otić bye bye. ?



Sastojci:

Za 20ak pralina:

- 200 g tamne čokolade (ovdje sa 70% kaka)aa)
- 1-2 žlice ulja (ili 3-4 *tablete* kaka)aa maslaca)

Za nadjev:

- 90 g (30% m.m.) slatkog vrhnja
- 1 obilna žlica kikiriki maslaca
- 20 g maslaca
- 100 g bijele čokolade
- 2-3 žlice konjaka ili makedonske *žolte* rakije

Priprema:

1.

Za nadjev na pari zagrijte vrhnje. Dodajte mu obje vrste maslaca pa miješajte dok se ne otopi. Tada dodajte natrganu bijelu čokoladu i uz miješanje otopite do ravnomjerne smjese. Maknite s pare pa umiješajte konjak ili 'žoltu' rakiju. Prohladite uz povremeno miješanje; neka vam nadjev ostane relativno tekuć.

2.

Na pari otopite natrganu tamnu čokoladu s uljem ili kaka)aa maslacem (ja sam koristila kaka)aa maslac). Tijekom cijele pripreme čokoladu možete ostaviti na pari (tj. iznad vruće vode) - na taj način nećete gubiti vrijeme na ponovno otapanje - ali neka ne bude pretopla. Zagrije li vam se previše, par minuta ju uz miješanje temperirajte izvan izvora topline.

3.

Silikonske kalupe premažite tankim slojem temperirane* otopljene čokolade (koristeći finiji kist). Ostavite u hladnjaku da očvrstne pa ponovite još jednom ili dva puta - da dobijete čvrst, ravnomjeran, ali ne predebeo čokoladni premaz.

4.

Prohlađenim nadjevom puniti praline - ostavite cca 1-2 mm slobodnog prostora na vrhu. Taj prostor zalijte preostalom tamnom čokoladom i praline ostavite nekoliko sati u hladnjaku da očvrstnu.

Napomene: Dobro ohlađene praline izvadite iz kalupa i uživajte. Ovaj put sam koristila kalup za veće praline (u promjeru su za cca 25% veće od onih klasičnih) - dobila sam 15 velikih pralina, s tim da mi je ostalo malo nadjeva (žlica-2). Nadjev na mojoj fotki presjeka još nije do kraja očvrstnuo - kad se ohladi do kraja, bude malo gušći, ali i dalje relativno mekan. Glede makedonske *žolte* rakije - mi ju jako volimo i tražila sam način kako ju uklopiti u neki desert. Ovdje u kombinaciji s ostalim sastojcima daje nadjev pomalo marcipanastog okusa. Nimate li spomenutu *žoltu*, zamijenite ju dobrim konjakom. * Više o temperiranju pročitajte npr.

[ovdje.](#)



Recept je napisan 22.01.2017.