

## Nutella i kokos praline

### POTREBAN PRIBOR

Silikonski kalup ili manje papirnate košarice

### NUTELLA PRALINE

#### SASTOJCI (za cca 20 pralina)

200 g čokolade s najmanje 50% kakaoa

2 žlice ulja

50 g Nutelle

70 ml slatkog vrhnja

šaku badema ili lješnjaka (cijelih ili sitno zdrobljenih)



### PRIPREMA

Čokoladu zajedno s dvije žlice ulja stavite u lončić i otopite ju na vodenoj pari. Pomoću manjeg kista istopljenu čokoladu namažite po unutrašnjosti silikonskog kalupa te stavite u hladnjak na cca 5 minuta da se čokolada ohladi i stisne. Zatim, ovaj postupak ponovite još dva puta.

Nutellu lagano omekšajte u mikrovalnoj pećnici. Pustite sa strane da se lagano ohladi. U mlaku nutellu primiješajte slatko vrhnje i dobro promiješajte da se sastojci sjedine. Po želji dodajte usitnjene orašaste plodove (ukoliko želite u pralinama cijele orašaste plodove, onda ih dodajte naknadno u sredinu praline prilikom punjenja istih kremom). Napunite praline kremom pazeći da krema ne prelazi krajeve kalupa. Na kraju je potrebno praline prekriti ostatkom čokolade. Uzmite kalup te njime lagano lupite u ravnu površinu kako bi se punjenje sleglo i iz čokolade izašli eventualni mjehurići zraka. Kalup stavite u hladnjak na nekoliko sati kako bi se smjesa stisnula i povezala. Prije vađenja pralina iz kalupa, kalup lagano nategnite kako bi se praline odvojile i lakše izvadile. Poželjno je da praline držite na hladnom u zatvorenoj posudi.

### KOKOS PRALINE

#### SASTOJCI (za cca 20 pralina)

200 g bijele čokolade

2 žlice ulja

50 g kokosa

70 ml slatkog vrhnja

1 vanilin šećer

1 žlica šećera u prahu

### PRIPREMA

Bijelu čokoladu zajedno s dvije žlice ulja stavite u lončić i otopite ju na vodenoj pari. Pomoću manjeg kista istopljenu čokoladu namažite po unutrašnjosti silikonskog kalupa te stavite u hladnjak na cca 5 minuta da se čokolada ohladi i stisne. Zatim, ovaj postupak ponovite još dva puta.

Električnim mikserom izmutite slatko vrhnje zajedno s vanilin šećerom i šećerom u prahu. Smjesi dodajte kokos te promiješajte žlicom da se sve sjedini. Pripremljenom smjesom napunite praline pazeći da krema ne prelazi krajeve kalupa. Praline zatim prekriti ostatkom čokolade. Uzmite kalup te njime lagano lupite u ravnu površinu kako bi se punjenje sleglo i iz čokolade izašli eventualni mjehurići zraka. Kalup stavite u hladnjak na nekoliko sati kako bi se smjesa stisnula i povezala.

Prije vađenja pralina iz kalupa, kalup lagano nategnite kako bi se praline odvojile i lakše izvadile. Poželjno je da praline držite na hladnom u zatvorenoj posudi.

[www.pleasure.hr](http://www.pleasure.hr)