

Pomerančové pralinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- čokoláda 200 g
- máslo 100 g
- máslové sušenky 200 g
- pomerančová šťáva 2 lžíce
- pistácie 20 g
- pomerančová kůra 1 lžička
- rum 4 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sušenky dát do silnějšího mikrotenového sáčku a válečkem rozdrťte. Vsypat do mísy a smíchat s pomerančovou šťávou a kůrou. Máslo rozpustit a přidat k sušenkám spolu s rumem a nasekanými pistáciemi. Všechno dobře promíchat a nechat aspoň 10 minut odstát. Pomocí lžičky odebírat ze směsi stejně velké kopečky, vytvarovat kuličky a uložit na plech. Čokoládu rozpustit ve vodní lázni, kuličky napíchnout na párátka, namočit do čokolády a položit na pečicí papír. Do každé kuličky ještě zapíchnout zlatou nebo stříbrnou cukrovou perličku a nechat ztuhnout. Uložit do papírových košíčků.