

Pepermintové pralinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- čokoládová poleva 150 g
- oválné formičky z hořké čokolády 56 ks
- **náplň**
- cukr moučka 600 g
- pepermintový likér 3 lžíce
- bílek 1 ks
- citronová šťáva 3 lžička
- pepermintová třešť 2 kapka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bílek, citronovou šťávu, cukr, pepermintový likér a třešť ušleháme.

Hmotou naplníme zdobící sáček a nastříkáme ji do oválných čokoládových formiček. Při pokojové teplotě necháme zaschnout.

Čokoládovou polevu rozpustíme, dáme do mikrotenového sáčku s odstříhnutým růžkem a spirálově nastříkáme na pralinky. Dáme je do papírových košíčků a uložíme do chladu.