

Čokoládové pralinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Hořká čokoláda 250 g
- Vaječný likér 75 ml
- Sušené mléko 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Čad

Počet porcí: 3

Postup:

Čokoládu roztavíme ve vodní lázni. Voda se nesmí vařit, pouze má být horká. Trošku čokolády nalijeme do silikonové formičky a rozetřeme také na boky důlků. Formičky dáme do ledničky a když čokoláda dobře zatuhne, přidáme náplň a nalijeme na vrch vrstvičku čokolády. Dáme opět dobře vytuhnout do ledničky a potom (nejlépe druhý den) opatrně vylupujeme z formičky pralinky. Náplň jsem udělala smícháním vaječného likéru se sušeným mlékem. Náplně nedáváme moc, musíme pamatovat na vrchní vrstvičku čokolády na uzavření.