

Praline de casa

Praline de casa

Ingrediente :

150 ml sampanie sau suc de portocale, mere, etc, dupa preferinta,
1 lingura zahar, 200 g ciocolata amaruie, 200 g ciocolata cu lapte,
50 g unt, 40 forme de hirtie pentru praline

Preparare :

Se fierbe sampania/sucul cu zaharul. Se adauga ciocolata rasa fin si untul, amestecind continuu. Se inlatura de pe foc atunci cind ciocolata si untul sint inglobate complet. Se da la rece citeva ore, pina cind se intareste putin, pentru a putea fi modelata. Se umple un sprit si se dispune ciocolata in formele pentru praline. Se da la congelator 3-4 ore. Cu cit stau mai mult, cu atit aroma devine mai intensa. Dupa citeva zile, sint si mai gustoase. Nu se inmoaie la temperatura camerei. Pentru variatie, puteti folosi in loc de sampanie suc de portocale si sa adaugati coaja rasa de portocale odata cu ciocolata. Identic se poate incerca si cu lamiie.