



Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkty

200 g	Kuvertura (słodko-gorzka)
10 g	Olek kokosowy
150 g	Dżem

Aby udoskonalić nadzienie

1 szczypta	Płatki chili
1 sztuka	♦ Cynamon cały
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
4 sztuki	Forma do pralin

Pomarańczowe praliny z chili

🕒 75—90 Min 🍷 🍷 🍷

Przygotowanie

- 1 Posiekaj kuverturę, rozpuść tłuszcz kokosowy i szczyptę soli w misce ustawionej nad gorącą kąpielą wodną.
- 2 Wypełnij po brzegi formy do pralin płynną kuverturą. Połóż ruszt do pieczenia nad miską. Po pięciu minutach umieść wypełnioną formę do góry nogami na ruszcie, aby nadmiar kuvertury mógł spłynąć do miski.
- 3 Po kolejnych 15 minutach zeskrob nadmiar kuvertury szpatułką. Pozostaw do ostygnięcia w lodówce na około 30 minut.
- 4 W międzyczasie zagotuj dżem z płatkami chili i laską cynamonu. Pozostaw do zaparzenia na pięć minut, następnie przecedź przez drobne sito. Pozostaw galaretkę do ostygnięcia i przełóż do małego rękawa cukierniczego.
- 5 Utwardzone pralinki z kuvertury napełniaj galaretką do wysokości około 3 mm poniżej krawędzi. Ponownie podgrzej pozostałą kuverturę, tak aby stała się płynna. Rozłóż w nadziewanych pralinkach i wygładź szpatułką.
- 6 Ponownie schłódź przez około 30 minut. Gotowe czekoladki ostrożnie wyciśnij z foremek i udekoruj według uznania.

