



Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

200 g	Étbevonó
10 g	Kókuszolaj
150 g	Narancslekvár

A töltelék ízeftéséhez

1 csipet	♦ Birdseye Chili
1 db	♦ Fahéj, egész
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
	Praliné forma

Narancsos-chilis praliné

🕒 75—90 Perc 🍪🍪🍪

Elkészítés

- 1 Az étbevonót, a kókuszolajat és a csipet sót forró vízfürdő fölött felolvasztjuk.
- 2 Csordultig töltjük a pralinéformát az olvasztott étbevonóval, 5-6 percre sütőrácsra helyezzük, majd megfordítjuk és hagyjuk kicsorogni belőle a felesleges csokit.
- 3 További 15 perc elteltével egy spatula segítségével lekaparjuk a felesleges csokit, majd 30 perce hűtőbe tesszük dermedni.
- 4 Közben a lekvárt a chilipehellyel és a fahéjrúddal felforraljuk. Hagyjuk öt percig ázni, majd átszűrjük egy finom szitán. Hagyjuk a zselét is kihűlni, majd áttöltjük egy kis habzsákba.
- 5 Megtöltjük a megkeményedett étcsoki-héjakat zselével a perem alatt körülbelül három mm-re. A maradék csokit ismét felmelegítjük és elosztjuk a megtöltött pralinéhéjakban, végül egy spatulával elsimítjuk.
- 6 Újabb fagyasztóban töltött 30 perc után óvatosan kinyomjuk a kész csokoládékat a formákból, és tetszés szerint díszítjük.

