

Pomarańczowe praliny z chili

75—90 Min

Przygotowanie

1. Posiekaj kuwerturę, rozpuść tłuszcz kokosowy i szczyptę soli w misce ustawionej nad gorącą kąpielą wodną.
2. Wypełnij po brzegi formy do pralin płynną kuwerturą. Połóż ruszt do pieczenia nad miską. Po pięciu minutach umieść wypełnioną formę do góry nogami na ruszcie, aby nadmiar kuwertury mógł spłynąć do miski.
3. Po kolejnych 15 minutach zeskrob nadmiar kuwertury 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 kuwertury napełniaj galaretką do wysokości około 3 mm poniżej krawędzi. Ponownie podgrzej pozostałą kuwerturę, 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.

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

200 g	Kuwertura (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