



Praline s pomarančno čokolado in vanilijo

🕒 20–30 Min   

Priprava

- 1 Maslo vzemite iz hladilnika in pustite, da se zmehča.
- 2 Medtem v vodni kopeli raztopite čokolado.
- 3 Naribane mandlje v mešalniku zmeljite še bolj na drobno, nato pa jih v ponvi brez olja rahlo popražite.
- 4 Ko je maslo na sobni temperaturi, ga zmešajte z mandlji, stopljeno čokolado, začimbami in pomarančno lupino, da dobite gladko zmes.
- 5 Oblikujte kroglice s premerom pribl. 2–3 cm, jih povaljajte v kakavu in uživajte. Praline lahko največ en mesec hranite v hladilniku.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

150 g	Masla
150 g	Drobnega kristalnega sladkorja
1 žlica	Naribane pomarančne lupine
400 g	Jedilne čokolade
100 g	Naribanih mandljev
200 g	Kakava
2 vrečki	♦ Bourbon vanilijev sladkor v prahu
1 žlička	♦ Muškatni orešček mleti

