

KARÁCSONYI KÉNYEZTETÉS – CSOKOLÁDÉ PRALINÉ



ÍZESÍTÉS
kókuszos,
gyümölcsös,
csokoládés

HOZZÁVALÓK

Praliné alap:

- 1 csomag (200 g) fehérjeszegény **Mevalia Frollini** keksz
- 1 csomag vaníliás cukor
- 20 g (2 evőkanál) porcukor

1. Kókuszos praliné:

40 g vaj + 8 g (2 evőkanál) kókuszreszelék

2. Gyümölcsös praliné:

45 g (2 evőkanál) gyümölcslekvár
gyümölcsdarabokkal + 5 g földimogyoró

3. Csokoládés praliné:

50 g vaj + 20 g (2 evőkanál) reszelt **Mevalia Chocotino** + 3 g (1 teáskanál) kakaópor

A mázhoz: 100 g **Mevalia Chocotino** + 30 g (3 evőkanál) zsiradék/olaj

Dekoráció: tetszés szerinti színes cukorszórat

Elkészítés:

1. Morzsoljuk el vagy daráljuk le a **Mevalia Frollini** kekszeteket, adjuk hozzá a vaníliás cukrot és a porcukrot
2. Osszuk a keveréket három részre
3. Az első adaghoz adjuk az előkészített kókusz ízesítést – a kókuszreszeléket és a vajat – majd kézzel dolgozzuk egyneművé
4. A második adaghoz adjuk hozzá a gyümölcsdarabokban gazdag gyümölcslekvárt és a földimogyorót, majd dolgozzuk ezt is össze
5. A vajat, a reszelt **Mevalia Chocotino**-t és a kakaóport adjuk a harmadik adaghoz, és az előzőekhez hasonlóan ezt is összedolgozzuk
6. Töltsük meg az előkészített formákat a praliné masszával
7. A máz elkészítéséhez tördeljük kisebb darabokra a **Mevalia Chocotino**-t, majd gőz fölött, vagy mikrohullámú sütőben olvasszuk meg. Adjuk hozzá az olvasztott zsiradékot/olajat, és folyamatos keverés mellett egyneműsítsük
8. Óvatosan csorgassuk az elkészült mázat a kész pralinékre, és díszítsük tetszés szerint
9. Pihentessük hűvös helyen, hogy a máz megszilárduljon

TIPP:

Felnőttek számára ízlés szerint rum is adható az alap praliné masszához.

1 darab gyümölcsös praliné

12 g

3 mg Phe

1 darab kókuszos praliné

11 g

3 mg Phe

1 darab csokoládés praliné

11 g

4 mg Phe