



Pekanové pralinky

Čokoládové pralinky s pekanovými orechami chuťovo doladené Prírodným kakaom Dr. Oetker.

asi 60 ks



jednoduchá príprava

do 10 minút



Prísady::

Na hmotu:

150 ml smotana na šľahanie (33%)
1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker
1 balíček Poleva mliečna Dr. Oetker
50 g maslo
perníkové koreníe
škoricu mletá
50 g orechy pekanové najemno nasekané
1 balíček Trstinový cukor mletý
vanilkový struk Dr. Oetker
0,5 balíčky Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker

Na obalenie:

50 g Prírodné kakao Dr. Oetker
preosiate

Okrem toho:

papierové košíčky na pralinky

- 1 Na prípravu pralínok zohrejeme v kastróliku smotanu. Odstavíme a necháme v nej za stáleho miešania úplne rozpustiť polevy a maslo. Pridáme koreníe, škoricu, orechy, trstinový cukor a kôru a dôkladne zamiešame. Odložíme do chladničky asi na 2 hodiny stuhnúť.
- 2 Potom pomocou dvoch kávových lyžičiek tvoríme pralinky, ktoré obalujeme v kakau. Pralinky vložíme do papierových košíčkov a odložíme ich až do podávania do chladničky.

Tip:

- Pralinky vydržia v chladničke asi týždeň.

