

Pralinki z galaretką

Autor: **zewaewa**Przepisów: **140** Ocena: **547**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 2 gorzkie czekolady
- 1 biała czekolada
- 350 ml gorącej przegotowanej wody
- 1 galaretka cytrynowa

Sposób przygotowania:

- 1 Galaretkę rozpuścić z miseczce lub innym naczyniu i wystudzić. Wstawić do lodówki do lekkiego stężenia. Czekolady rozpuścić (białą i gorzką) w kąpieli wodnej w dwóch naczyniach. Jedną foremkę wysmarować ciemną czekoladą a drugą białą. Foremki wstawić do lodówki. Gdy czekolada się zetnie ponownie wysmarować foremki tylko ciemną czekoladą i ponownie włożyć je do lodówki. Gdy czekolada się zetnie nappełnić wgłębienia do 3/4 wysokości galaretką i ponownie włożyć foremki do lodówki. Gdy galaretka dobrze się zetnie wypełnić wgłębienia ciemną czekoladą i oczywiście znów włożyć formy do lodówki. Po około 30 minutach delikatnie wyjąć pralinki z foremek i usunąć ewentualnie wystające elementy czekolady. Pralinki udekorować roztopioną czekoladą (jasną ciemną a ciemną jasną). Zapakować dekoracyjnie i dać komuś w prezencie lub zjeść na deser.

Twoje notatki do przepisu: