

## Ljubavne praline / Love Pralines

FOR ENGLISH TRANSLATION PLEASE SCROLL DOWN :)

Nisam neki fan Valentinova ali volim te sve sitnice koje se vežu za taj dan. Iako meni je zapravo bitan dan poslije Valentinova. Naime već 7 godina mi je taj dan jako bitan i u to ime ove praline :)

Sedam godina prolazimo kroz odlične trenutke, kroz krizne trenutke ali nikad nismo odustajali.

Sretna nam sedma godišnjica veze a vama za tu priliku recept za praline :)



Sastojci za 15 pralina:

200 g tamne ?okolade  
100 g ?okolade za kuhanje  
100 ml vrhnja za šlag  
kandirane trešnje

Rastopiti tamnu ?okoladu na pari. Pratiti kako se topi i maknuti sa pare još kad vidite par ?vrstih komada ?okolade i pustiti da se otopi bez pare.

Rastopljenu tamnu ?okoladu prelijati preko kalupa i kisti?em pro?i po stijenkama kalupa da se ?okolada dobro uhvati za silikon.

Ostatak čokolade iscijediti i staviti sastrane.  
Svaku kandiranu trešnju preopoviti.

Vrhnje za šlag zagrijati do vrenja i prelijati preko nasjeckane čokolade za kuhanje. Pustiti da malo dostoji te dobro promiješati da se sve kockice čokolade otope.

Žličicom puniti kalup za praline te u svakog staviti po 1 polovicu kandirane trešnje. Na sve to protresti kalup da se krema slagne i staviti završni premaz tamne čokolade da se pralina zatvori.

Ostaviti u hladnjaku na pola sata da se dobro ohladi i uživati u domaćim pralinama, idealnim poklonom za Valentinovo



Ingredients for 15 pralines:

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

200 g of dark chocolate  
100 g cooking chocolate  
100 ml whipped cream  
candied cherries

Melt dark chocolate in double boiler.

Pour melted dark chocolate over the mold and brush to pass through the walls of the mold so the chocolate catches on the sides of the silicone mould.

Squeeze the rest of the chocolate and put alongside.

Each candied cherry cut in half.

Warm the cream to boiling point and pour over chop chocolate. Let it still for a while stir to melt the chocolate .

Spoon the ganache in the pralines and add one half of the candid cherry. Pour the rest of the chocolate over the botom of the pralines and scrape the excess chocolate of.

Leave in the fridge for half an hour to cool down and enjoy homemade pralines, an ideal gift for Valentine's Day :)



Nadam se da Valentinovo provodite uz svoje voljene, bili to vaši žene, muževi, djeca ili prijatelji :)

Pošto danas radim i dragog ?u vidjeti tek sutra, mi ?emo proslaviti godišnjicu ovim pralinama :)

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---