



**Hodí sa k pivám z chuťovej
kategórie
Tmavé a silné.**



Ambasádor
Zlatý Bažant Tmavé

Čokoládové pralinky s mandľovou grilážou, kokosom a kakaovým práškom

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Smotana sladká 33 %, 70 ml
- Maslo, 100 g
- Cukor práškový, 60 g
- Čokoláda 60 % a viac, 200 g
- Likér podľa chuti, 1 PL
- Na obalovanie:
- Kakaový prášok
- Mandľová griláž
- Strúhaný kokos
- Griláž:
- Drvené mandle, 100 g
- Cukor krupicový, 50 g
- Olej, 1 PL

POSTUP

1. Na panvici skaramelizujeme cukor s olejom, do ktorého pridáme drvené mandle a za stáleho miešania opražíme do zlatohneda, vysypeme na papier na pečenie. Po vychladnutí zakryjeme čistou utierkou a rozdrvíme valčekom na cesto. Hotovú griláž, ktorú nespotrebujeme, môžeme skladovať v suchých uzatvorených nádobách.
2. Na rajnici zohrejeme smotanu, pridáme maslo a cukor, na strednom plameni zohrejeme za stáleho miešania a horúce odstavíme. Potom pridáme likér a nalámanú čokoládu, odložíme v chlade do druhého dňa.
3. Z masy vykrajujeme lyžičkou guľôčky, z ktorých ručne tvarujeme guľaté pralinky. Obalujeme v pripravenej griláži, kakau alebo kokose. Uložíme v chlade do papierových košíčkov.