



Pralinky



OBTÍŽNOST



PORCE



DOBA PŘÍPRAVY

Ingredience

600 g tučné smetany
400 g čokolády
100 g cukru
50 g glukózy
4 lžíce irské whisky
kakao

Krok 1

- Vložte plech pečicím papírem.

Krok 2

- Připojte k robotu flexi metlu, do mísy dejte smetanu, glukózu a cukr.
- Pro roboty Kenwood Chef a Major máme řadu více než 25 doplňkových nástavců. Objevte víc.

Krok 3

- Nastavte teplotu na 120°C, rychlost míchání na stupeň 1, přiveďte k varu.

Krok 4

- Snižte teplotu na 50°C, přidejte čokoládu a likér. Pokračujte ve vaření, dokud se čokoláda úplně nerozpustí.



Pralinky



OBTÍŽNOST



PORCE



DOBA PŘÍPRAVY

Krok 5

- Vypněte teplotu a míchejte na stupeň 1 asi 10 minut, aby se směs úplně vychladila.

Krok 6

- Čokoládovou směs dejte do cukrářského sáčku a na plech vyložený papírem dělejte asi 2cm hrudky mezi kterými necháte mezery.

Krok 7

- Plech dejte do lednice vychladit aspoň na 10 minut.

Krok 8

- Do mísy dejte kvalitní práškové kakao. Čokoládové hrudky jednu po jedné sundejte z plechu, vytvarujte z nich kuličky a obalte je v kakau.

Krok 9

- Hotové pralinky nechte chladit aspoň 2 hodiny a potom podávejte s šálkem dobrého espressa.
- Nechte lanýže v lednici ztuhnout aspoň 2 hodiny.