








## Praliny czekoladowe

 2 porcje  2 godziny

### Składniki

- 250 g ciemnej czekolady
- 200 g śmietanki 30%
- 10 g masła, w temperaturze pokojowej
- 10 ml rumu
- 50 g gorzkiego kakao

### Przygotowanie

-  Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
-  Umieść 250 g ciemnej czekolady. Zamknij pokrywę kielicha.
-  Posiekaj.
-  Zgarnij na dno szpatułką. Dodaj 200 g śmietanki. Zamknij pokrywę kielicha.
-  Wymieszaj.



Dodaj 10 ml rumu oraz 10 g masła. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



Całość wylej na blaszkę. Po wystudzeniu blaszkę umieść w lodówce na 2 godziny.



Praliny pokrój na kwadraty, a następnie posyp kakao. Smacznego!