



# Pekanové pralinky

asi 60 kusů



snadná příprava

do 10 minut



- 1 Na přípravu pralinek zahřejeme v kastrůlku smetanu. Odstavíme a necháme v ní za stálého míchání zcela rozpustit polevy a máslo. Přidáme koření, skořici, ořechy, třtinový cukr a kůru a důkladně zamícháme. Uložíme do chladničky asi na 2 hodiny ztuhnout.
- 2 Poté pomocí dvou kávových lžiček tvoříme pralinky, které obalujeme v kakau. Pralinky vložíme do papírových košíčků a uložíme do podávání do chladničky.

## Tip:

- Pralinky vydrží v lednici asi týden.

## Přísady::

### Na hmotu:

150 ml smetana ke šlehání 33%  
1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker  
1 balíček Poleva mléčná Dr. Oetker  
50 g máslo  
perníkové koření  
skořice mletá  
50 g ořechy pekanové nejmenno nasekané  
1 balíček Třtinový cukr mletý vanilkový lusk Dr. Oetker  
0,5 balíčku Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker

### Na obalení:

50 g Přírodní kakao Dr. Oetker  
prosáté

### Ještě potřebujeme:

papírové košíčky na pralinky

