



# Pralinky s vaječným likérem

asi 24 kusů



snadná příprava

do 40 minut



## Přísady:

### Ještě potřebujeme:

papírové košíčky

### Přísady:

1 balíček Želatina v plátcích Dr. Oetker

5 zarovnaných PL voda

220 ml vaječný likér

1 balíček Poleva tmavá Dr.

Oetker

- 1 Na přípravu pralinek vypláchneme formu studenou vodou.
- 2 Želatinu připravíme s vodou podle návodu na obale. Do rozpuštěné želatiny metličkou vmícháme vaječný koňak. Směs vlijeme do silikonové formy, zakryjeme kuchyňskou fólií a vložíme do chladničky minimálně na 2 hodiny
- 3 Odstraníme fólii. Pralinky opatrně uvolníme a vyjmeme z formy.
- 4 V kastrůlku ve vodní lázni rozpustíme polevu a pomocí vidličky pralinky namáčíme. Pralinky necháme zatuhnout a vložíme do papírových košíčků.

### Tip:

- Vaječný koňak lze nahradit jiným druhem krémového likéru. Místo silikonové formy na pralinky můžeme použít podnos z bonboniery.

