



Praline di cioccolato e ciliegia - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

dessert - piccole dolcezze - ciliegie - fondente

Da grande dizionario enciclopedico La cucina Italiana
Ingr.:

200 gr. cioccolato fondente

ciliegie sotto spirito

2 cucchiai liquore delle ciliegie

100 gr. zucchero a velo

1 cucchiaio di albume leggermente montato

12 pirottini piccoli

Far fondere il cioccolato e con esso pennellare i pirottini.

Lasciare raffreddare: rassodandosi il cioccolato diverrà l'involucro delle praline.

Appoggiare i pirottini, man mano ch sono pronti ,su un foglio di carta oleata, con l'apertura verso il basso e lasciarli rassodare al fresco.

Preparare la farcia che formerà con la ciliegina, il cuore della pralina :

unire allo zucchero a velo, un cucchiaio di albume leggermente montato e il liquore.

Mescolare perfettamente tutti gli ingredienti fino ad ottenere una glassa.

Inserire in ogni guscio preparato ,ormai solidificatosi, mezza ciliegia snocciolata sotto spirito. Maneggiare con delicatezza gli involucri.

Riempire le praline con la glassa attendere che la superficie della glassa si cristallizzi, quindi completare con il rimanente cioccolato fuso, chiudendo all'interno la glassa e la ciliegina.

Lasciar solidificare prima di togliere dai pirottini e servire.

