



## Krämig pralin med kaffesmak

### **Ingredienser:** (Till ca 10 Chokladpraliner)

400 g Mörk Choklad (smält)  
4 msk nybryggt kaffe Cafégo Volcanic Blend  
1 nypa vaniljpulver  
1 msk ljus sirap  
1 msk strösocker  
2 msk frystorkade hallon

### **Gör så här:**

Börja med att brygga kaffet.

Fyll sedan en pralinform med smält choklad. När du ser att chokladen börjar fästa i kanterna vänder du ut chokladen i en skål. Låt chokladen rinna ut. Vänd tillbaka och låt skalen stelna ordentligt.

### **Fyllningen:**

Koka upp kaffe, med vaniljpulver, sirap och strösocker. Låt koka i ca 3 minuter under omrörning. Låt svalna i ca 30 minuter.

Rör sedan ner 50 g ljus choklad och blanda till en slät massa. Låt svalna till rumstemperatur. Fyll pralinskalen till ca hälften med fyllningen och låt svalna ordentligt. Fyll sedan med frystorkade bitar av hallon.

Täck sedan fyllningen med smält choklad som ett lock. Låt chokladen stelna ordentligt innan pralinerna bankas ut formen.

Servera med en kopp Cafégo Volcanic Blend!