





# Praline crocante

## Desert festiv

despre 50 bucăți    grad de dificultate mediu  up to 40 Min.

- 1** Migdalele se caramelizează într-o tigaie, apoi se lasă la răcit într-un bol de sticlă. Se pun 50 g din cantitatea de migdale deoparte pentru a se folosi mai târziu, la decor. Marțipanul se taie cubulețe și se pune apoi într-un vas de mixat. Peste el, se toarnă frișca și se amestecă cu mixerul până când cele 2 ingrediente se omogenizează. Fundul de lemn se căptușește cu hârtie de copt.
- 2** Aluatul: Zahărul se caramelizează într-o oală, la foc mediu, după care se adaugă mierea și untul și se amestecă bine. Apoi se încorporează și compoziția de marțipan. Amestecând continuu, compoziția astfel obținută se lasă pe foc până când se îngroașă, urmând apoi să se încorporeze migdalele și Finesse-ul. Compoziția de praline se întinde pe fundul de lemn (21 x 21 cm) și se pune la frigider cel puțin 2 ore (indicat este să o lăsați peste noapte pentru a vă asigura că temperatura și textura sunt optime pentru servire).
- 3** Decorarea: Din aluat se decupează pătrate cu dimensiunea 3 x 3 cm. Acestea se modelează sub forma unor praline și se trec prin ornamente colorate, foițe de ciocolată și migdale caramelizate, pentru a căpăta un aspect interesant, precum și un gust inedit. În funcție de preferințe, acest desert se poate servi și în forme de praline. Se păstrează la rece.

## Ingrediente:

### Pentru aluat:

200 g migdale curățate de coajă și mărunțite  
200 g Marțipan Dr. Oetker  
100 g frișcă  
50 g zahăr  
25 g miere  
25 g unt  
1 plic Finesse coajă rasă de portocale Dr. Oetker

### Pentru decorare:

ornamente din zahăr multicolore  
foi de ciocolată