

Čokoládové lanýže

Čokoládové lanýže mají mnoho variant. My jsme si pro vás přichystali snadnou francouzskou verzi, kterou zvládnete na jedničku.

Darujte je pod stromeček, třeba s pěknou knihou a pěnou do koupele, jako relaxační balíček.

Suroviny

- 120 ml smetany ke šlehání
- 240 g kvalitní čokolády
- 30 g másla
- Kakaový prášek na obalení (případně drcené oříšky, sušené maliny...)

1



Smetanu zahřejte těsně pod bod varu, až se začnou objevovat drobné bublinky. Odstavte ji z plotny a hned nalijte do mísy.

2



Do horké smetany vhodte nadrobno nalámanou čokoládu, máslo a nechte je rozpustit.

3



Čokoládovou směs vymíchejte do hladka, buď metličkou nebo mixérem.

4



Směs nalijte do formy, kterou jste si předem vyložili potravinářskou fólií. Pokud chcete lanýžky s náplní, zvolte menší formu a vložte do ní oříšky.

5



Formu vložte do lednice minimálně na 2 hodiny. Díky tomu, že je čokoláda dobře vymíchána s máslem, bude výsledkem poddajná hmota.

6



Z připravené hmoty tvarujte nepravidelné tvary, od kuliček přes oválky po kostičky. Můžete zkusit vykrojit srdíčka, zvonečky nebo jiné snadné tvary.

7



Obalte je v kakaovém prášku, sušených malinách, kokosu nebo oříscích. Použit můžete i barevné zdobení na cukroví nebo plátky mandlí.

8



Čokoládové lanýže jsou vděčným dárkem. Uložte je do krabičky nebo ozdobné sklenice.

Tip

Chcete-li docílit výraznější a překvapivé chutě lanýžů, přidejte k čokoládové směsi také několik kapek kvalitního koňaku nebo brandy. Do hmoty můžete vmíchat i kokos, mandle na plátky nebo třeba sušené borůvky.

Tip

Čokoládové lanýže uchovávejte v uzavíratelné nádobě v lednici. Vydrží teoreticky několik dní až týden. Buďte ale připravená, že zmizí za pár hodin.