

Čokoládové lanýže

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Mandle opražíme na sucho na pánvi. Přidáme cukr, necháme zkaramelizovat. Ve vodní lázni rozpustíme smetanu s čokoládou. Sundáme z vodní lázně a vmícháme máslo dohladka. Nakonec přidáme zkaramelizované mandle a dáme ztuhnout do lednice. Tvoříme kuličky, které obalujeme v kakau.

Ingredience

- **Mandle jádra 200 g** - 50 g
- **Holandské kakao 100 g** - 30 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 50 g
- **Cukr krystal** - 20 g
- **Ghí přepuštěné máslo 760 ml čisté** - 50 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

