

Čokoládové lanýže s whisky a chilli

asi 20 kusů



snadná příprava

do 15 minut



Přísady::

Na lanýže:

100 g čokoláda hořká kvalitní
100 ml smetana ke šlehání 33%
2 PL whisky
2 zarovnaná PL Přírodní kakao Dr. Oetker
chilli
20 g ořechy vlašské pražené (mleté)

Na obalení:

4 zarovnaných PL Přírodní kakao Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

potravinářská folie

- 1 Na přípravu lanýžů do misky nalámeme čokoládu. V kastrůlku smetanu přivedeme k varu. Poté stáhneme a nalijeme do misky na čokoládu. Necháme chvíli stát, poté metličkou důkladně promícháme. Přidáme kakao, whisky, chilli a ořechy. Zamícháme a uložíme do chladničky ztuhnout.
- 2 Z hmoty pomocí lžičky tvoříme nepravidelné kuličky a obalujeme je v kakau, Uchováváme v chladničce.