



Sváteční lanýže

asi 80 kusů



snadná příprava

do 50 minut



- 1 Na přípravu ganache z hořké čokolády nasekáme čokoládu na kousky. Vanilkový lusk podélně rozřízneme a dřevěným nožem vyškrábneme. V kastrůlku přivedeme smetanu s dřevěným k varu. Odstavíme z plotny, přidáme čokoládu a máslo a metličkou mícháme, dokud se čokoláda zcela nerozpustí. Ganache nanese do mísy a uložíme asi na hodinu do chladničky.
- 2 Stejným způsobem připravíme i ganache z mléčné a bílé čokolády.
- 3 Vychladlou ganache vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Naplníme do cukrářského sáčku a do košíčků tvoříme lanýže.
- 4 Ozdobíme dle vlastní fantazie a chuti.
- 5 Lanýže uchováváme v chladničce.

Tip:

- Tip: Ganache lze dochutit také instantní kávou, rumem, ovocnou šťávou nebo různými druhy Aroma Dr. Oetker. Bílou ganache můžeme obarvit i Barvami gelovými potravinářskými Dr. Oetker.

Přísady::

Na ganache z hořké čokolády:

200 g čokoláda hořká
Vanilkový lusk Bourbon Dr. Oetker
100 ml smetana ke šlehání 33%
1 PL máslo - změkklé

Na ganache z mléčné čokolády:

200 g čokoláda mléčná
Vanilkový lusk Bourbon Dr. Oetker
80 ml smetana ke šlehání 33%
1 PL máslo - změkklé

Na ganache z bílé čokolády:

200 g čokoláda bílá
Vanilkový lusk Bourbon Dr. Oetker
70 ml smetana ke šlehání 33%
1 PL máslo - změkklé

Na ozdobení:

kandované ovoce
mandle
ořechy vlašské nebo kešu, para,
lískové,...
cukr kandys

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s řezanou trubičkou i
hladkou
košíček na pralinky (menší)

