

Lanýže z bílé čokolády s Biscoff

6 krocích
15 lanýž? porcí

LAHODNÉ LANÝŽE Z BÍLÉ ?OKOLÁDY S DOTYKEM BISCOFF: DOKONALÁ POCHOUTKA PRO KAŽDOU SVÁTE?NÍ P?ÍLEŽITOST.

Ingredients

32 sušenek Biscoff (220g)
40g krémového sýra, pokojové teploty
20g pomazánky Biscoff
2 lžíce mléka
250g bílé ?okolády (nasekané na stejn? velké kousky, nebo ? okoládové pecky)

Topping:

1/2 lžíce pomazánky Biscoff

Postup přípravy

1. 1. Vložte sušenky Biscoff do kuchy?ského robotu a rozmixujte na jemnou konzistenci p?ipomínající písek. 1 lžíci drcených sušenek Lotus Biscoff si odložte stranou na topping.
2. 2. K rozemletým sušenkám p?idejte krémový sýr a pomazánku Biscoff a promíchejte. Pomalu p?idávejte mléko, po 1 lžíci, dokud se t?sto nespojí.
3. 3. P?endejte do mísy a vložte na 30 minut do lednice.
4. 4. Vyložte plech voskovým nebo pe?icím papírem.
5. 5. Z vychlazeného t?sta tvarujte kuli?ky. Položte je na plech a vložte na dalších 10 minut do lednice.
6. 6. Rozpus?te bílou ?okoládu a vytemperujte ji. Namá?ejte kuli?ky do rozpušt?né ?okolády a vracejte je zp?t na plech. Ozdobte rozpušt?nou pomazánkou Biscoff a posypte lanýže zbylými drcenými sušenkami Lotus Biscoff.