



Lanýže z bílé čokolády s Biscoff

6 steps

15 lanýžů servings

LAHODNÉ LANÝŽE Z BÍLÉ ČOKOLÁDY S DOTYKEM BISCOFF: DOKONALÁ POCHOUTKA PRO KAŽDOU SVÁTEČNÍ PŘÍLEŽITOST.

Ingredience

32 sušenek Biscoff (220g)
40g krémového sýra, pokojové teploty
20g pomazánky Biscoff
2 lžíce mléka
250g bílé čokolády (nasekané na stejné velké kousky, nebo čokoládové pecky)

Topping:

1/2 lžíce pomazánky Biscoff

Postup přípravy

1. Vložte sušenky Biscoff do kuchyňského robotu a rozmixujte na jemnou konzistenci připomínající písek. 1 lžíci drcených sušenek Lotus Biscoff si odložte stranou na topping.
2. K rozemletým sušenkám přidejte krémový sýr a pomazánku Biscoff a promíchejte. Pomalu přidávejte mléko, po 1 lžíci, dokud se těsto nespojí.
3. Přendejte do mísy a vložte na 30 minut do lednice.
4. Vyložte plech voskovým nebo pečicím papírem.
5. Z vychlazeného těsta tvarujte kuličky. Položte je na plech a vložte na dalších 10 minut do lednice.
6. Rozpusťte bílou čokoládu a vytemperujte ji. Namáčejte kuličky do rozpuštěné čokolády a vraťte je zpět na plech. Ozdobte rozpuštěnou pomazánkou Biscoff a posypte lanýže zbylými drcenými sušenkami Lotus Biscoff.