



Lanýže z bielej čokolády s Biscoff

6 steps

15 lanýžov porcií

LAHODNÉ LANÝŽE Z BIELEJ ČOKOLÁDY S DOTYKOM
BISCOFF: DOKONALÁ MAŠKRTA PRE KAŽDÚ SVIATO?
NÚ PRÍLEŽITOS?

Zloženie

32 sušienok Biscoff (220g)
40g krémového syra, izbovej
teploty
20g nátierky Biscoff
2 lyžice mlieka
250g bielej čokolády (nasekanej
na rovnako veľké kúsky, alebo č
okoládové pecky)

Topping:

1/2 lyžice nátierky Biscoff

Preparation

1. Vložte sušienky Biscoff do kuchynského robota a rozmixujte na jemnú konzistenciu pripomínajúcu piesok. 1 lyžicu rozdrvených sušienok Lotus Biscoff si odložte bokom na topping.
2. K rozomletým sušienkam pridajte krémový syr a nátierku Biscoff a premiešajte. Pomaly pridávajte mlieko, po 1 lyžici, kým sa cesto nespojí.
3. Preneste do misy a vložte na 30 minút do chladničky.
4. Vyložte plech voskovým papierom alebo papierom na pečenie.
5. Z vychladeného cesta tvarujte guľôčky. Položte ich na plech a vložte na ďalších 10 minút do chladničky.
6. Roztopte bielu čokoládu a vytemperujte ju. Namáčajte guľôčky do roztopenej čokolády a vracajte ich späť na plech. Ozdobte roztopenou nátierkou Biscoff a posypte lanýže zvyšnými rozdrvenými sušienkami Lotus Biscoff.