

Lanýže z bielej čokolády s Biscoff

6 steps
15 lanýžov porcií

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

Ingredients

32 sušienok Biscoff (220g)
40g krémového syra, izbovej teploty
20g nátierky Biscoff
2 lyžice mlieka
250g bielej ?okolády (nasekanej na rovnako ve?ké kúsky, alebo ? okoládové pecky)

Topping:

1/2 lyžice nátierky Biscoff

Preparation

1. 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. 2. K rozomletým sušienkam pridajte krémový syr a nátierku Biscoff a premiešajte. Pomaly pridávajte mlieko, po 1 lyžici, kým sa cesto nespojí.

3. 3. Preneste do misy a vložte na 30 minút do chladni?ky.

4. 4. Vyložte plech voskovým papierom alebo papierom na pe?enie.

5. 5. Z vychladeného cesta tvarujte gu?ô?ky. Položte ich na plech a vložte na ?alších 10 minút do chladni?ky.

6. 6. Roztopte bielu ?okoládu a vytemperujte ju. Namá?ajte gu?ô?ky do roztopenej ?okolády a vracajte ich spä? na plech. Ozdobte roztopenou nátierkou Biscoff a posypte lanýže zvyšnými rozdrvenými sušienkami Lotus Biscoff.