

Čokoládové lanýže s griotkou

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

50 g	šlehačka
100 g	máslo
2 lžíce	cukr
200 g	hořká čokoláda (např. Sladká tečka, nebo COOP Premium)
2 lžíce	griotka (vyzkoušejte naši griotku Marshall)
	kakao (na obalení)



Postup přípravy

Do kastrůlku nalijeme smetanu a přidáme k ní máslo s cukrem. Zahříváme, dokud se vše nerozpustí. (Nezapomeneme míchat!) Poté přihodíme i nalámanou čokoládu a opět mícháme do rozpuštění. Nakonec přilijeme griotku, zamícháme a dáme do chladu ztuhnout. Ze ztuhlé hmoty tvarujeme kuličky, které obalíme v kakau. Hotové lanýže dáme naposledy vychladit a máme hotovo!

Poznámka: Nesnědené lanýže (budou-li nějaké) skladujeme rovněž v lednici.