

Velikonoční lízátka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- smetana ke šlehání 200 g
- pomerančový likér 10 ml
- hořká čokoláda 300 g
- bílá čokoláda 200 g
- hera 50 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V zahřáté smetaně rozpustíme čokoládu.

Do vlažné hmoty poté zašleháme tuk Hera máslová příchuť a dáme vychladit.

Z vychlazené hmoty ručně vytvarujeme kuličky, které napícháme na nanuková dřívka a dáme dobře vychladit.

Na vodní lázni si rozpustíme 200 g bílé čokolády a 50 g rostlinného tuku Hera máslová příchuť.

Do této polevy pak namáčíme připravené kuličky na dřívku. Důležité je čokoládu při rozpouštění nepřehřát - měla by být vlažná.

Hotová lízátka dozdobíme do podoby kuřátek.