

Lanýže s koňakem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Smetana ke šlehání 190 g
- Vanilkový lusk 1 ks
- Med 1 lžíce
- 60-70% čokoláda 340 g
- Koňak 2 lžíce
- 50% čokoláda 200 g
- Holandské kakao 1 miska

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Smetanu nalijte do rendlíku, přidejte vydlabanou dřev z vanilkového lusu a zahřívejte na středním plameni. Jakmile začne smetana probublávat, sejměte z plotny a ještě chvíli míchejte. Po mírném zchladnutí přidejte med a promíchejte, aby se rozpustil. Poté směs nalijte na 60–70% čokoládu nalámanou v míse, promíchejte, aby se zcela rozpustila, dochuťte koňakem a nechte chladnout. Poté z hmoty lžící odebírejte a prsty namočenými do ledové vody tvarujte lanýže. Dávejte je na pečicí papír,lobal, popřípadě plech nebo táč, který se vám vejde do mrazáku. Tam nechte lanýže alespoň 5 hodin. Zbývající čokoládu nalámejte do misky a nechte ji rozpustit ve vodní lázni. (Neměla by být moc horká.) Poté v ní obalujte lanýže. Pro dobrý efekt je možné v této fázi lanýž poválet po sítku či struhadle, aby se přiblížil tvaru skutečných lanýžů. Nakonec je obalte v kakau a dejte do lednice.