

Lanýže s whisky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Whisky 2 lžíce
- Smetana ke šlehání 150 ml
- Máslo 25 g
- Kakao 25 g
- Čokoláda 150 g
- Jogurt 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nastrouháme čokoládu, až je sypká. Smetanu, whisky, jogurt a máslo dáme do kastrůlku a přivedeme k varu. V mixéru směs smícháme s čokoládou. Přes noc ji necháme v míse zakrytou fólií v ledničce. Druhý den modelujeme malé kulaté lanýže: na každý nabereme zhruba lžičku hmoty, dlaně si poprášíme kakaem a vyrábíme kuličky. Každou ještě vyválíme v kakau a ihned pokládáme do košíčku. Teplo dlaní hmotu rozpouští. Lanýže uchováváme v ledničce.