

Kávové lanýže

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Mléčná čokoláda 125 g
- Hořká čokoláda 150 g
- Šlehačka 125 g
- Silná vařená káva 3 lžíce
- Máslo 70 g
- **NA POTAH**
- Bílá čokoláda 200 g
- Čokoláda na vaření 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

1. Šlehačku nalijeme do kastrůlku a přivedeme k varu. Přidáme nalámanou čokoládu, uvařenou kávu a vše převaříme. Směs necháme vychladit.
2. Uvařenou směs přelijeme do nádoby a robotem ji dobře vyšleháme. Přendáme do cukrářského sáčku s řezanou trubičkou. Na plech rozprostřeme pečicí papír a něj nastříkáme asi 3 cm dlouhé lanýže a necháme ztuhnout.
3. Bílou čokoládu nahrubo nastrouháme, čokoládu na vaření rozpustíme ve vodní lázni. Lanýže potáhneme v rozpuštěné čokoládě, hned obalíme v nastrouhané bílé čokoládě a necháme ztuhnout.