

Kávové lanýže

Ingredience:

200 g čokolády na vaření, 20 g másla
3 lžíce smetany ke šlehání
20 g ztuženého tuku
2 lžíce moučkového cukru
3 lžíce kávového likéru
2 lžíce kakaa
1 lžičku mleté kávy

Popis postupu:

Ve vodní lázni rozpustíme 200 g čokolády na vaření a 20 g másla. Ve 3 lžících smetany ke šlehání rozpustíme 20 g ztuženého tuku, 2 lžíce moučkového cukru, 3 lžíce kávového likéru, 2 lžíce kakaa, 1 lžičku mleté kávy a vyšleháme do krému. Vmícháme rozpuštěnou čokoládu a hmotu rozetřeme na fólii na výšku 1 cm. Necháme vychladnout. Nakrájíme na kousky, prsty tvarujeme oválky a tupým nožem naznačíme uprostřed rýhu. Posypeme kakaem smíchaným s moučkovým cukrem a necháme ztuhnout v chladničce.