Smažené čokoládové lanýže

Recepty

Dezerty

Oslava

60 min

8



3.0

2024

Budete potřebovat

smetana ke šlehání	100 ml
hořká čokoláda	250 g
máslo	50 g
Cukr s rumovou příchutí	1 balení
hladká mouka	130 g
kakao	25 g
špetka soli	2 g

Vanilkový cukr	25 g
šampaňské	130 ml
vejce	2

Příprava receptu

Smetanu, máslo a cukr přivedeme k varu, pak přidáme čokoládu a odstavíme. Necháme vychladnout a pak našleháme. Pomocí cukrářského sáčku stříkáme pusinky na pergamenový papír a následně zamrazíme. Poté si připravíme těstíčko a to z: hladké mouky, kakaa, 1 Vanilkového cukru Vitana, šampaňského, 2 vejcí a špetky soli.
Čokoládové pusinky napíchneme na špejli, obalíme v těstíčku a hned smažíme v rozpáleném oleji. Podáváme se zakysanou smetanou.



Cukr s rumovou příchutí



Vanilkový cukr