

# Lanýže



POČET PORCÍ



DOBA  
PŘÍPRAVY



DOBA  
PEŘENÍ



SNADNÉ



FLEXI  
METLA

## SUROVINY

- 50g zdobení na pečivo
- 50g másla či margarínu
- 50g moučkového cukru
- 2 lžíce kakaa
- 5g mletých mandlí
- Kampa mandlové esence
- Čokoládové hoblinky
- Malé papírové košíčky

## POSTUP

1. Rozdrobte odříznuté okraje piškotového koláče, nebo použijte drcené sušenky.
2. Máslo a cukr dejte do pracovní mísy a pomocí flexi metly míchejte, dokud není směs jemná a nadýchaná.
3. Prosejte moučkový cukr a kakao do mísy. Přidejte mleté mandle a mandlovou esenci.
4. Smíchejte pomocí vařečky piškotovou drť s kakaovou směsí, výsledná směs by měla být hodně hutná.
5. Malou lžičkou naberte směs a vyválejte v dlani do kuličky.
6. Každou kuličku - lanýž - obalte v čokoládových hoblinkách a dejte do papírového košíčku.