



Dvoubarevné čokoládové lanýže (28 ks)

Vrstva z hořké čokolády:

- 100 g hořké čokolády 70%
- 100 g smetany ke šlehání 33%
- 20 g medu (invertního cukru)
- 15 g másla

Smetanu, med a máslo zahřejte a nalijte po částech na rozpuštěnou hořkou čokoládu. Promíchejte a promixujeme tyčovým mixérem. Nalijte do menší hranaté krabičky, tácku nebo misky (klidně i papírové) o velikosti ca. 11x17 cm, kterou jsme si vyložili potravinářskou fólií. Dejte ztuhnout do lednice.

Vrstva z bílé čokolády:

- 150 g bílé čokolády min. 30% (použila jsem Callebaut Velvet)
- 45 g smetany ke šlehání 33%
- 20 g medu (invertního cukru)
- 30 g másla
- 2 lžičky Vanilková Pasta Dr. Oetker (vanilkový lusk, extrakt)

Smetanu, med a máslo zahřejte a nalijte po částech na rozpuštěnou bílou čokoládu. Promíchejte, přidejte vanilkovou pastu a promixujeme tyčovým mixérem. Nalijte na ztuhlou vrstvu z hořké čokolády a dejte do lednice ztuhnout, minimálně do druhého dne.

Dokončení

- přírodní kakao Dr. Oetker

Dostatečně ztuhlou čokoládu rozkrájejte nahřátým nožem na jednotlivé kousky a obalte v kakau. Jednotlivé pralinky nebo i celý blok si můžete před krájením či obalováním dát na chvíli do mrazáku.

A pokud chcete lanýže posunout ještě o úroveň výš, místo obalení v kakau je potáhněte hořkou čokoládou.