



## DORTOVÁ LÍZÁTKA

*RECEPT na 12-14 dortových lízátek*

### Hmota na lízátko

- ca. 200 g dortového korpusu
- 2-3 lžíce krému (máslového nebo ganache)
- sypké suroviny - mleté ořechy, stouhaný kokos, piškotové drobečky
- tekutiny na zvlhčení - alkohol, káva, sirupy
- ořechové pasty na dochucení

Korpus rozdrobte, přidejte krém a trochu tekutiny. Rukama propracujte a podle potřeby a chuti přidejte sypké suroviny jako je kokos, ořechy nebo piškotové drobečky. Můžete ochutit i ořechovými pastami. Výsledná konzistence by neměla být příliš hutná, ale měla by držet pohromadě. Nebojte se ochutnat

Z těsta tvarujte kuličky (asi 25 g) a položte na tácek, dejte do lednice ztuhnout (klidně i do druhého dne). Do ztuhlých kuliček pak patrně vpíchněte tyčku. A tady máte dvě možnosti, jak zajistit, aby vám kuličky neklouzaly po tyčce dolů :) Můžete tyčku před vpíchnutím do kuličky namočit do čokolády nebo můžete vpich zakápnout čokoládou, tak jak to dělám já.

### Čokoládová poleva

- 200 g bílé čokolády v peckách (Belcolade, Callebaut, Schokinag)
- 40 g kokosového oleje/tuku

Asi dvě třetiny čokolády rozpustíte ([tady se dočteš jak](#)), přisypte zbytek čokolády a míchejte do úplného rozpuštění. Nakonec vmíchejte rozpuštěný kokosový tuk. V polevě máčejte jednotlivá lízátko a nechte krátce zaschnout (zmatnět). Ještě před úplným zaschnutím ozdobte cukrovým máčkem nebo kokosem. Lízátko skladujte v lednici, ideálně ve stojanu.