Čokoládové lanýže s arašídy a skořicí

1 hodina

náročnost ●●●●

Lanýže, které jsou sladké? No jistě! Navíc od toho nejpovolanejšího mistra cukráře, Josefa Maršálka.

Ingredience

Hmota na lanýže:

- 250 g kvalitní hořké čokolády 50% a více
- 50 g mléčné čokolády 30% a více
- 200 g Jihočeské smetany ke šlehání 33%
- 90 g arašídového másla
- 3 kousky celé skořice
- 2 g soli

Na dokončení:

- 150 g kvalitní hořké nebo mléčné čokolády
- 5 g zlaté metalické barvy

Návod na přípravu:

Obě čokolády nalámeme na kousky. Smetanu a celou skořici přivedeme k varu, přikryjeme poklicí a necháme asi 10 min. louhovat. Opět přivedeme k varu, a poté jí přes cedník nalijeme na nalámanou čokoládu. Celou skořici odložíme, dále ji potřebovat nebudeme. Čokoládu ve smetaně necháme několik minut povolit a poté metlou vymícháme dohladka. Přidáme sůl a arašídové máslo a opět vymícháme do hladké hmoty. Tu přikryjeme na hladině kuchyňskou fólií a dáme do lednice nejméně na 4 až 6 hod. uzrát. Ze ztuhlé hmoty lžičkou nabíráme kousky a rychle je v dlaních zpracujeme v kuličky. Odkládáme na tácek s papírem na pečení. Hotové koule necháme v lednici dobře zatuhnout. Čokoládu opatrně rozpustíme ve vodní lázni a kuličky v ní namočíme, anebo si navlékneme vinylové rukavice na jedno použití, Čokoládu rozetřeme ve dlaních a v nich potom čokoládové kuličky obalíme. Odkládáme na tácek s papírem a v lednici necháme dobře zatuhnout. Teprve poté je obalíme v jedlé metalické barvě. Skladujeme v uzavřené dóze v lednici.