

Lanýžový koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1dní 0h 30min , Čas vaření: 0min

Celkový čas: 1dní 0h 30min , Porce: 8

2055 kalorií , **0 g** cukrů , **114 g** tuků , **38 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/lanyzovy-kolac>

Příprava

Sušenky v misce rozdrtíme najemno, smícháme se solí, kardamomem, skořicí a kakaem. Máslo rozpustíme a vmícháme k sušenkám. Rukama vypracujeme hmotu, kterou vyložíme malou koláčovou formu. Vložíme do lednice a necháme ztuhnout. Mezitím si ve vodní lázni rozpustíme čokoládu a vlijeme smetanu, vše necháme rozpustit, aby byla čokoláda hladká a smetana se do ní krásně vmíchala. Smetana se ale nesmí vařit. Nakonec nasucho v pánvi opražíme mandlové lupínky a posypeme jimi koláč. Necháme v lednici alespoň do druhého dne a poté podáváme.

Tip k receptu

Do čokolády můžeme vmíchat chilli, mátu, nebo cokoli, co jí ozvláštňuje. Místo mandlí by jsme taky mohli dát piniové oříšky.

Ingredience

- 15 čokoládových bebe sušenek
- 10 g kakaa
- špetka soli
- 1 lžička skořice
- 1 lžička kardamomu
- 100 g másla
- 300 g mléčné čokolády
- 150 ml smetany ke šlehání
- 40 g mandlových lupínků

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Dezert

