

# Čokoládové lanýže s griotkou

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

50 g	šlehačka
100 g	máslo
2 lžíce	cukr
200 g	hořká čokoláda
2 lžíce	griotka (vyzkoušejte naši griotku Marshall)
	kakao (na obalení)



## Postup přípravy

Do kastrůlku nalijeme smetanu a přidáme k ní máslo a cukr. Zahříváme, dokud se vše nerozpustí (nezapomeneme míchat!) Poté přidáme i nalámanou čokoládu a opět mícháme do rozpuštění. Nakonec přilijeme griotku, zamícháme a dáme do chladu ztuhnout. Ze ztuhlé hmoty tvarujeme kuličky, které obalíme v kakau. Hotové lanýže dáme naposledy vychladit a máme hotovo! (Nesnědené lanýže skladujeme rovněž v lednici.)