

ANIA STARMACH

Ciasteczkowe lizaki

Co kupić?

- 200g ciasteczek maślanych
 - 160g kremowego serka
 - 180g białej czekolady
 - 100g mlecznej czekolady
- kolorowe posypki, cukierki, wiórki kokosowe lub mielone orzechy

Jak przygotować?

1. Blachę (lub płaską tacę) wyłóż papierem do pieczenia.
2. Białą czekoladę (80 g) połam na kawałki, włóż do miski, a miskę umieść nad garnkiem z gotującą się wodą (w tak zwanej kąpeli wodnej).
3. Ciasteczka rozdrobnij w robocie kuchennym na piasek.
4. W misce wymieszaj ciasteczka, serek i rozpuszczoną czekoladę.
5. Z masy uformuj niewielkie kulki (wielkości orzecha włoskiego), ułóż je na tacy. W każdą kulkę wbij patyczek do lodów.
6. Włóż tacę do lodówki, pozostaw na około 2 godziny.
7. W osobnych miskach rozpuść mleczną czekoladę i pozostałą białą czekoladę (100 g).
8. Lizaki wyciągnij z lodówki i maczaj je w miskach z rozpuszczonymi czekoladami, obsyp dowolnymi dodatkami.
9. Dopóki czekolada nie stężeje, przechowuj lizaki w wysokiej szklance.