

Ganache Schokoglasur



Zutaten

150 g Zartbitterschokolade
200 g Sahne
10 g weiche Butter

Natürlich kannst du die Menge nach Bedarf (Kuchen, Kekse, etc.) anpassen.

Andere Varianten zum Ausprobieren:

Zartbitter Ganache:

- 100 ml Sahne
- 200 g Zartbitterschokolade

Vollmilch Ganache:

- 100 ml Sahne
- 250 g Vollmilchschokolade

Weißer Ganache:

- 100 ml Sahne
- 300 g Weiße Schokolade

Die Ganache - eine besondere Schokoladenglasur - besticht durch ihren einzigartigen Glanz.

Egal ob auf Torten oder zum Verzieren von Weihnachtskeksen, auch in der Farbe kann die Ganache variieren,

indem du auch mit weißer Schokolade und Lebensmittelfarbe experimentierst.

In dem Fall bitte zuerst die Sahne einfärben und dann die zerkleinerte Schokolade dazugeben - es klumpt weniger.

Die Ganache ist zwar nicht besonders kalorienarm, aber dafür ist sie umso schöner anzuschauen.

Zubereitung

Schokolade in den Mixtopf geben und 5 Sek. / Stufe 7 zerkleinern.

Mit dem Spatel nach unten schieben.

Butter und Sahne dazugeben und 5 Min. / 70°C / Stufe 3 schmelzen.

Vor Gebrauch kurz abkühlen lassen...

Du kannst hier den "Lippen-Test" machen. Die Schokolade sollte noch flüssig sein und wenn du sie an die Lippen hältst, sollte sie einen "angenehme" Wärme haben...