GANACHE / VOLLMILCHSCHOKOLADE / GRUNDREZEPT





Eine weiße Ganache ist eine Creme aus Schokolade und Sahne. Je nach Verwendungszweck und Schokoladensorte ändert sich das Verhältnis der beiden Komponenten. Die Rezepte für weiße und Zartbitterganache findet ihr auf meinem Blog. Eine Ganache eignet sich gut als Torten- oder Pralinenfüllung, als Creme für Cakepops oder auch als Topping für Cupcakes. Torten, welche mit Ganache eingestrichen werden, müssen nicht unbedingt mit Fondant überzogen werden. Sie können auch mit Ganache weiter dekoriert werden, beispielsweise mithilfe eines Spritzbeutels mit Tülle. Die Ganache ist im Kühlschrank bis zu 2 Wochen haltbar und kann auch eingefroren und bei Bedarf bei Zimmertemperatur aufgetaut

	PORTIONSRECHNER:
	Stück: 1
GANACHE	VOLLMILCH-GANACHE ZUM
Brich die Kuvertüre in grobe Stücke. Koche die Sahne in einem Topf auf und nimm sie anschließend vom Herd. Rühre die Kuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist. Fülle die Ganache um und lasse sie abgedeckt abkühlen.	BEFÜLLEN: 200 g Sahne 200 g Vollmilchschokolade
ZUM BEFÜLLEN Kühle die Creme kühlschrankkalt und schlage sie zur Verwendung als Tortenfüllung mit dem Handrührgerät steif. Fülle die Creme als Pralinenfüllung in einen Spritzbeutel oder eine Dosierflasche.	ANDERE SCHOKOLADENSORTEN (PFEFFERMINZSCHOKOLADE, NOUGAT, SCHOKOLADE MIT FÜLLUNG):
ZUM BESTREICHEN	200 g Sahne200 g Schokolade
Lasse die Ganache über Nacht bei Zimmertemperatur oder einem kühlen Raum stehen. Die Ganache sollte streichfähig sein. An warmen Sommertagen kannst du sie auch kurz vor der Verwendung für 10 Minuten im Kühlschrank lagern. Achte darauf, dass sie nicht zu fest wird.	VOLLMILCH-GANACHE ZUM BESTREICHEN:
	200 g Sahne500 g Vollmilchschokolade
	ANDERE SCHOKOLADENSORTEN ZUM BESTREICHEN (PFEFFERMINZSCHOKOLADE, NOUGAT, SCHOKOLADE MIT FÜLLUNG):
	500 g Schokolade200 g Sahne