

ZARTBITTER-GANACHE GRUNDREZEPT



Eine Ganache ist eine Creme aus Schokolade und Sahne. Je nach Schokoladensorte und Verwendungszweck ändert sich das Verhältnis der beiden Komponenten.

Eine Ganache eignet sich gut als Torten- oder Pralinenfüllung, als Creme für Cakepops oder auch als Topping für Cupcakes. Je nach Verwendung und Schokoladensorte ändert sich allerdings auch das Verhältnis der Zutaten. 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. Zur Verwendung einer Ganache als Topping für Cupcakes habe ich bereits ein eigenständiges Rezept erstellt. Die Herstellung der Ganache ist immer gleich, sie unterscheiden sich lediglich in der Lagerung und Weiterverwendung.

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

GANACHE ZUM BEFÜLLEN VON TORTEN UND PRALINEN

Eine Ganache zum Befüllen von Torten oder Pralinen ist etwas weicher

Herstellung

Schokolade in Stücke brechen oder klein hacken. Sahne in einem Topf aufkochen lassen und anschließend den Topf vom Herd ziehen. Schokolade hinein geben und mit einem Schneebesen gründlich verrühren, bis sich alle Stücke aufgelöst haben. Die Ganache anschließend umfüllen und abgedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen, bis die Ganache auf Kühlschranktemperatur kommt. Mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine mit Schneebesen aufschlagen bis die Creme steif ist. Die Ganache kann nun als Tortenfüllung verwendet werden und ist gekühlt etwa 2-3 Tage haltbar. Für die Verwendung als Pralinenfüllung wird die Ganache nicht mit dem Handrührgerät aufgeschlagen. Somit ist sie bis zu 2 Wochen gekühlt haltbar.

ZARTBITTER-GANACHE ZUM BEFÜLLEN:

- 300 g Sahne
- 200 g Zartbitterschokolade

ZARTBITTER-GANACHE ZUM BESTREICHEN:

- 200 g Sahne
- 400 g Zartbitterschokolade

GANACHE ZUM BESTREICHEN VON TORTEN ALS UNTERGRUND FÜR FONDANT

Eine Ganache zum Bestreichen von Torten als Untergrund für Fondant ist etwas fester und enthält mehr Fettanteil

Herstellung

Schokolade in Stücke brechen oder klein hacken. Sahne in einem Topf aufkochen lassen und anschließend den Topf vom Herd ziehen. Schokolade hinein geben und mit einem Schneebesen gründlich verrühren, bis sich alle Stücke aufgelöst haben. Die Ganache anschließend umfüllen und abgedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur oder in einem kühlen Raum (15-18 °C) lagern. Die Ganache sollte von der Konsistenz her streichfähig sein. An warmen Sommertagen kann sie auch kurz vor der Verwendung für 10 Min. im Kühlschrank gelagert werden. Dabei ist aber darauf zu achten, dass sie nicht zu fest wird, da sie sich ansonsten schwieriger verstreichen lässt. Die Ganache ist im Kühlschrank bis zu 2 Wochen haltbar und kann auch eingefroren und bei Bedarf bei Zimmertemperatur aufgetaut werden.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3