

## 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. Die Herstellung der Ganache ist immer gleich, sie unterscheiden sich lediglich in der Lagerung und Weiterverwendung.

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 1

---

### GANACHE

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.

---

### ZUM BEFÜLLEN

Kühle die Creme kühl-schränkkalt und schlage sie zur Verwendung als Tortenfüllung mit dem Handrührgerät steif. Fülle die Creme als Pralinenfüllung in einen Spritzbeutel oder eine Dosierflasche.

---

### ZUM BESTREICHEN

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.

### ZARTBITTER-GANACHE ZUM BEFÜLLEN:

- 300 g** Sahne
- 200 g** Zartbitterschokolade

### ZARTBITTER-GANACHE ZUM BESTREICHEN:

- 200 g** Sahne
- 400 g** Zartbitterschokolade