

WEISSE GANACHE / GRUNDREZEPT



Eine weiße Ganache ist eine Creme aus weißer Schokolade und Sahne. Je nach 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. 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 werden.

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 kühlfrankkalt 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.

GANACHE ZUM BEFÜLLEN:

- 300 g** weiße Schokolade
- 200 g** Sahne

GANACHE ZUM BESTREICHEN:

- 200 g** Sahne
- 600 g** weiße Schokolade