

Rezept Ganache

(auch Canache oder Pariser Creme)

Ganache eignet sich wunderbar zum Füllen von Motivtorten oder Pralinen, als auch für die Herstellung von Gebäck und Süßigkeiten. Sie kann sowohl mit dunkler als auch mit heller Schokolade hergestellt werden. Und zum selber machen gleich hier das Rezept.

Zutaten

200ml Vollrahm (Sahne)
Schokolade (Kuvertüre) nach Wahl:
200g Zartbitter Schokolade oder
300g Vollmilch Schokolade oder
500g Weisse Schokolade

Zubereitung

Sahne aufkochen lassen.

Die kleingeschnittene Schokolade unter ständigem rühren hinzufügen, bis diese sich aufgelöst hat. Nun müsst ihr die Ganache über Nacht ziehen lassen, sodass diese eine Nutella ähnliche Konsistenz hat.

Anschließend könnt ihr die Ganache mit einem Handrührgerät aufschlagen (ist cremiger) oder unaufgeschlagen benutzen.

Die Ganache kann daher schon mindestens einen Tag im Voraus zubereitet werden. 😊

Tipp

Je besser die Qualität der Schokolade, desto geschmeidiger wird die Ganache. Stellt man Sie mit farbigen Candy Melts her, kann man den Kuchen auch gleich so verzieren.

Lasst es Euch schmecken und viel Spass beim ausprobieren!

Liebe Grüsse,
Eure Jana

Das Ganache Rezept und viele weitere findet Ihr auf: www.makeurcake.ch/blog
Ihr möchtet mehr über MakeUrCake erfahren? Dann folgt uns auf Facebook.