

Ganache herstellen

Sehr vielseitig verwendbar – ein wahres Allroundwunder.

Wissenswertes

Wird zum Einstreichen von Motivtorten, als Tortenfüllung -oder warm- als Tortenglasur verwendet. Die Menge ist leicht ausreichend für eine komplette Torte.

Das brauchst du

250 ml Schlagobers

250 g Zartbitter Kuvertüre

Foto 1

So wird's gemacht

Schlagobers aufkochen und über die zerkleinerte Kuvertüre leeren, vorsichtig umrühren, bis eine klümpchenfreie Masse entstanden ist.

Foto 2 und Foto 3

Zum Einstreichen für Torten über Nacht in einen kühlen Raum stellen.

Foto 4

Als Tortencreme (Parisercreme) die gekühlte Ganache leicht aufschlagen, aber nicht zu viel, sonst wird sie hart und lässt sich nicht mehr gut verstreichen. Oder man gibt 50 bis 100 ml flüssiges Schlagobers dazu und schlägt es zusammen cremig auf.

Foto 5

Als Glasur für Kuchen und Torten muss sie sofort warm verwendet werden.

Foto 6

Tipp

Für Motivtorten empfiehlt es sich, das Mischverhältnis Schlagobers und Zartbitter Kuvertüre 1 : 2 zu nehmen.

Für Vollmilch Ganache gilt ein Mischverhältnis von 1 : 2

Für weiße Ganache ein Mischverhältnis von 1: 3

Für Glasur 1 : 1 oder besser noch mit 250 ml Schlagobers : 220 g Zartbitterkuvertüre.