

Krema ganaš za kolačke



Foto: Mark Page - istockphoto.com

Priprava:

Za **kremo ganaš** najprej čokolado nasekljamo na koščke. Sladko smetano zavremo, jo odstavimo s štedilnika in s stalnim mešanjem dodamo čokolado.

Ko je čokolada stopljena, počakamo, da se ganaš popolnoma ohladi. Nato jo z ročnim mešalnikom vnovič stepemo, da se krema zasveti. Zmes nadevamo v brizgalno vrečko in okrasimo kolačke.

Po želji lahko kremo ganaš uporabimo tudi kot nadev za torte.

Nasvet:

Bela krema ganaš: 1:2 razmerje sladke smetane in bele čokolade

Temna krema ganaš: 1:1,5 razmerje sladke smetane in grenke temne čokolade

Čas priprave: Več kot 60 min

Težavnost: Kuhar začetnik

Vrsta menija: hladna sladica ,
torte in pecivo

Sestavine:

- 400 g čokolade (temne)
- 200 g sladke smetane