

Ganache Grundrezept

Eine Ganache ist eine Crème aus Schokolade und Vollrahm. Sie ist verwendbar als Füllung für Torten, Cupcakes oder Pralinen. Oder man kann sie zum Einstreichen von Torten verwenden, die Ganache ist fondanttauglich und ideal für unter Fondant geeignet. Je nach Verwendung ändert sich das Verhältnis Schokolade/ Vollrahm.

Ganache zum Einstreichen:

Mit weisser Schokolade

200 g Vollrahm

400 g weisse Schokolade

Mit Vollmilkschokolade

200 g Vollrahm

300 g Vollmilkschokolade

Mit Zartbitterschokolade

200 g Vollrahm

200 g Zartbitterschokolade

Ganache zum Befüllen:

Mit weisser Schokolade

200 g Vollrahm

300 g weisse Schokolade

Mit Vollmilkschokolade

200 g Vollrahm

200 g Vollmilchschokolade

Mit Zartbitterschokolade

300 g Vollrahm

200 g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

- 1. Beliebige Schokolade hacken. Vollrahm in einem kleinen Topf aufkochen.*
- 2. Vollrahm über die Schokolade geben und etwa 3-4 Minuten stehen lassen*
- 3. Dann mit einem Kochlöffel oder Schneebesen durchrühren, bis keine Stückchen mehr übrig sind.*

Ganache zum Befüllen:

Wenn sich alle Schokoladenstücke aufgelöst haben, die Ganache umfüllen und abgedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen, bis die Ganache auf Kühlschranktemperatur kommt. Als Füllung für Pralinen kann sie nun direkt verwendet werden. Für Tortenfüllungen mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine aufschlagen, bis die Creme steif ist. Nun kann die Ganache verwendet werden. Gekühlt ist sie 2-3 Tage haltbar.

Ganache zum Bestreichen:

Nachdem sich alle Schokoladenstücke aufgelöst haben, die Ganache umfüllen und abgedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur, oder in einem kühlen Raum (15-18 Grad) lagern. Von der Konsistenz her sollte die Ganache streichfähig sein. An sehr warmen Tagen eventuell auch 10 bis 15 Minuten in den Kühlschrank geben. Bitte darauf achten, dass sie nicht zu fest wird, sonst wird es schwieriger sie zu verstreichen. Im Kühlschrank ist die Ganache bis zu 2 Wochen haltbar. Bei Bedarf bei Zimmertemperatur auftauen.

