



WWW.MAICAKES.IT

GANACHE AL CIOCCOLATO

Difficoltà: facile

Tempi di preparazione: 10 minuti più 2 ore di riposo in frigorifero.

E' una crema facilissima da fare, molto versatile, si può utilizzare per ricoprire le torte prima di stendere la pasta di zucchero, come farcitura, come decorazione per torte e cupcakes, si può utilizzare così com'è appena tolta dal frigorifero oppure montata con uno sbattitore elettrico per pochi secondi. Quando si utilizza per ricoprire una torta prima di rivestirla di pasta di zucchero non deve essere montata. Si può utilizzare qualunque tipo di cioccolato: fondente, bianco, al latte.

Ingredienti

- 250 g di cioccolato a quadretti
- 250 g di panna da montare

Procedimento

Scaldare la panna a fuoco moderato, tagliare a scaglie il cioccolato ed inserirlo in un recipiente capiente, quando il latte avrà raggiunto il primo bollore versarlo sul cioccolato e mescolare fino a quando il cioccolato sarà completamente sciolto, far raffreddare in frigorifero almeno due ore.