

# Czekoladowy ganache

Czekoladowy ganache - przepis niezawodny i prosty! Jest idealny do tynkowania tortów, pod masę cukrową, do kremów i jako dodatek do deserów.



PORCJE

1 fi20cm, h16cm

## SKŁADNIKI

---

- 450 g czekolady max 55% kakao
- 225 g śmietany kremówki min. 36% tłuszczu

## INSTRUKCJE

---

1. Czekoladę zalewamy śmietną i podgrzewamy w kąpieli wodnej aż się rozpuści. Przestudzonym ganache tynkujemy torty.