

Ganache z białej czekolady z masłem

Sylwia Žitkevičius

Idealny to tynkowania tortów i nie tylko...



PORCJE

1 tort fi18, h15

SKŁADNIKI

- 300 g masła min. 82%
- 300 g białej czekolady n.p.: Callebaut

INSTRUKCJE

1. Masło w temperaturze pokojowej utrzyć na puch.
2. Czekoladę roztopić w kąpieli wodnej.
3. Do ubitego masła powoli dodać czekoladę. Wymieszać razem do połączenia.