Ganache z białej czekolady

MagdalenaKK

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

180 min

1 porcja

Składniki:

biała czekolada - 100 g

śmietana 30%-36% - 80 ml

Dodatkowe info:

Krem ganache jest idealny do przełożenia ciasteczek, np. kruchych lub makaroników.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Czekoladę posiekać drobno. Śmietanę mocno podgrzać. Ściągnąć z pieca i dodać posiekaną czekoladę. Mieszać trzepaczką, aż czekolada całkowicie się rozpuści. Pozostawić do ostygnięcia. Następnie wstawić do lodówki na całą noc.

KROK 2: Ganache z białej czekolady ubić krótko mikserem na niskiej lub średniej prędkości, tylko do momentu zgęstnienia kremu. Następnie przekładać ciasteczka.