

Ganache al cioccolato



Ingredienti

500 g cioccolato (fondente o al latte a seconda dei gusti)

600 ml di panna

La *ganache* è di origine francese; è una crema morbida preparata con una miscela di panna e cioccolato; è una delle creme più usate per ricoprire torte e viene utilizzata anche per stuccare le torte con la pasta di zucchero.

Cominciamo a tagliare il cioccolato a piccoli pezzetti, prendiamo una pentola dove mettiamo la panna, la portiamo sul fuoco e aggiungiamo il cioccolato. Attendiamo che si sciolga ma facciamo attenzione perchè la panna non deve mai bollire. Una volta sciolto tutto il cioccolato, spegniamo e attendiamo che si raffreddi; quindi mettiamo il tutto in



frigorifero per 12 ore.

Passato questo tempo possiamo scegliere se usare la nostra crema così com'è oppure se montarla. Nella foto che segue è visibile il risultato dopo averla montata.



Conservare in frigorifero.