



Шоколадный ганаш для покрытия торта



**Крем, который ложится на торт идеально ровно!
Просто! Мега вкусно и шоколадно!**

С помощью ганаша можно выровнять поверхность торта идеально ровно. Его нужно наносить на охлажденный торт. Он податливый, но довольно быстро застывает, поэтому работать с ним нужно быстро.



Это не только очень вкусный крем для покрытия, он стабильный, крепкий.

Подходит, практически, под любой вид декора.

Приготовить его нужно заранее, так как по технологии — минимум 4 часа для стабилизации крема (лучше на ночь).

Данным количеством ганаша можно покрыть 2-х килограммовый торт.

Ингредиенты:

| | |
|------------|---------|
| Сливки 33% | 200 мл. |
|------------|---------|

| | |
|----------------|---------|
| Черный шоколад | 200 гр. |
|----------------|---------|

Инструкция приготовления:



Сливки 33% выливаем в металлическую посуду и подогреваем на маленьком огне (не кипятим). Снимаем с огня.



В разогретые сливки высыпает измельченный шоколад (если шоколад в дробках, то не измельчаем, если плитка - ломаем на кусочки) и все тщательно перемешиваем до полного растворения шоколада.



Перекладываем ганаш в миску и накрываем пищевой пленкой в контакт (пленка должна прилипнуть к крему по всей поверхности). Таким образом, при остывании крема не будет образовываться конденсат. Отправляем ганаш в холодильник минимум на 4 часа (можно и на ночь).



Перед использованием крем-ганаш нужно хорошенько взбить миксером (минимум 5 мин) он приобретет гляцевую кремовую структуру.



Чем теплее ганаш, тем он эластичнее и податливее, поэтому, перед нанесением на бисквит его нужно заранее вынуть из холодильника. Приятного аппетита и на здоровье!