SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



# Schoko-Ganache – Die perfekte Glasur & Füllung

**Zubereitungszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

**Portionen:** 1 Personen

## Zutaten Schoko-Ganache mit Schokodrops:

250 g Blömboom Dark Hot Chocolate Drops

200 ml Sahne

Optional: 1 TL Vanilleextrakt oder 1 Prise Salz

## Zutaten Schoko-Ganache mit Kakaopulver:

100 g Blömboom Pure Cocoa

80 g Zucker

200 ml Sahne

Optional: 1 TL Vanilleextrakt oder 1 Prise Salz

---

## Zubereitung der Schoko-Ganache mit Schokodrops:

1.**Sahne erhitzen:**

Die Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, bis sie kurz vor dem Kochen steht – aber nicht sprudelnd kochen lassen.

2.**Schokolade einrühren:**

Den Topf vom Herd nehmen. Zerkleinerte Schokodrops in die heiße Sahne geben und 2 Minuten stehen lassen. Dann langsam glatt rühren.

3.**Abkühlen lassen:**

Die Ganache bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Je nach Verwendung 1–2 Stunden ruhen lassen, bis sie die gewünschte Konsistenz hat. Für eine festere Masse ggf. kurz kühlen.

## Zubereitung der Schoko-Ganache mit Kakaopulver:

1. Befolgen Sie die obigen Schritte. Rühren Sie lediglich anstatt der Schokodrops das Kakaopulver und den Zucker in die heiße Sahne ein und verquirlen Sie es gut.

## Machen Sie es vegan:

1. Für eine vegane Ganache einfach pflanzliche Sahne (z. B. Soja, Hafer oder Kokos) und Schokolade bzw. Kakaopulver ohne Milchbestandteile verwenden.