

Crema ganache al cioccolato

Dalla Francia con dolcezza.



Ingredienti:

250 gr cioccolato fondente

500 millilitri panna per dolci

Ventagli Ali d'Oro

Preparazione:

- 1) Spezzettare il cioccolato fondente grattugiandolo o riducendolo a scaglie con un coltello (il migliore è quello con il 70% di cacao od oltre).
- 2) In un pentolino riscaldare la panna fresca, nell'ordine del doppio del peso del cioccolato, e portarla a bollore. Quindi toglierla immediatamente dal fuoco.
- 3) Sistemare le scaglie di cioccolato fondente in una ciotola capiente, poi versare a filo la panna bollente mescolando accuratamente.
- 4) Far raffreddare la crema ganache al cioccolato in frigo per 15 minuti; poi montarla con la frusta elettrica affinché raddoppi di volume e diventi spumosa. Servire con Ventagli Ali d'Oro.

(Fonte: DonnaModerna.it)