



## Ganache

### Zutaten:

#### Feste Ganache zum Einstreichen:

##### Zartbitterganache:

200 g Sahne  
400 g Zartbitterschokolade

##### Vollmilchganache:

200 g Sahne  
500 g Vollmilchschokolade

##### weiße Ganache:

200 g Sahne  
600 g weiße Schokolade

#### Weiche Ganache zum Füllen:

##### Zartbitterganache:

200 g Sahne  
200 g Zartbitterschokolade

##### Vollmilchganache:

(auch für andere  
Schokoladensorten und  
Nougat)

200 g Sahne  
300 g Vollmilchschokolade

##### weiße Ganache:

200 g Sahne  
400 g Schokolade

##### Zartbitter-Vollmilch-Ganache:

200g Zartbitterschokolade  
100g Vollmilchschokolade  
200g Sahne

### Zubereitung:

Schokolade in Rippen brechen, Sahne aufkochen und über die Schokolade gießen, ca. 5 Min. stehen lassen, dann mit einem Schneebesen vorsichtig verrühren, bis es eine Homogenemasse gibt.

Am besten einen Tag vorher zubereiten und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.