


Hvid chokolade ganache med vanilje

1 portion

   nem Op til 15 Min.

Ingredienser:

Hvid chokolade ganache:

150 g hvid chokolade

1 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Bean Extract

50 g piskefløde

① Hvid Chokolade Ganache:

Hak chokoladen fint og kom den i en skål der kan tåle varme.

Kom fløde og vanilje i en kasserolle og varm fløden op. Hæld den varme fløde over chokoladen imens der røres. Fortsæt med at røre indtil al chokoladen er smeltet. Brug ganachen med det samme til overtræk af fx cakepops eller konfekt.

Tip:

Få mere inspiration og tips og tricks til dit arbejde med chokolade på vores [temaside om chokolade](#).