



## Ganache

ist optimal, um einen Kuchen zum Eindecken einzustreichen.

Optimal, weil sie nicht süß ist und so die Süße des Fondants mildert. Ausserdem, weil sie schön fest wird und auch auf Zimmertemperatur fest bleibt.

Einziger Nachteil: sie hat nur für kurze Zeit die optimale Verarbeitungstemperatur und damit Konsistenz. Das heisst, sie wird bei Zimmertemperatur schnell zu fest zum verarbeiten.

Deshalb würde ich zu Anfang immer die Schoki-Buttercreme empfehlen - die lässt sich länger gut verarbeiten und so hat man mehr Zeit, den Kuchen in Ruhe glatt einzustreichen.

### **Zutaten:**

200 g dunkle Schokoladen  
200 ml Sahne

### **Zubereitung:**

Schoki klein hacken. Sahne aufkochen. Heiße Sahne über die Schoki gießen (NICHT umgekehrt!) und die Schoki in der heißen Sahne schmelzen lassen. Dabei immer mal wieder umrühren, bis die Schoki vollkommen aufgelöst ist.

Auf Zimmertemperatur stehen lassen und abkühlen lassen. Dabei immer mal wieder umrühren.

Wenn die Ganache etwa Nutella-artige Konsistenz hat, ist sie optimal zum verarbeiten.

Nun zügig den Kuchen damit einstreichen, weil die Ganache sonst zu fest wird, um sie gut auftragen zu können.

Ganache NICHT über Nacht in den Kühlschrank - dann wird sie steinhart und lässt sich nicht mehr aufstreichen.

Ganache NICHT aufschlagen - das kann man für Füllungen machen, weil sie dann fluffiger wird, aber nicht zum Einstreichen, wo wir eine feste, glatte Fläche wollen.

