

CHOCOLADEGANACHE



Vorbereiding : 25 min - **Rusttijd :** 4 uur - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 12 PERSONEN

- 250 gram pure chocolade - 50 gram boter - 100 ml slagroom

1. Doe de in stukjes gebroken chocolade, de boter en de slagroom in de kom en stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 3/60 °C. Spatel de ganache van de wand van de kom. Stel het programma zo nodig nog eens in op 30 seconden/snelheid 3/100 °C om de ganache glad te roeren.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016