

Chokolade/kaffe ganache dessert



Ganache er en blanding af chokolade og fløde. Den bruges både til overtræk og som fyld i chokolader, men her vil vi snyde lidt og bruge den som dessert. Det er en kraftig dessert, så hvis man ikke er meget sulten, rækker portionen her til 6 personer.

Til ganachen skal du bruge:

2 dl. piskefløde
2 tsk. sukker
½ tsk. pulverkaffe
100 g. mørk chokolade

Til pynt:

1½ dl. piskefløde
1 spsk. flormelis
½ tsk. vaniljesukker

Fløden koges op med sukker og pulverkaffe. Chokoladen hakkes og den varme fløde hældes over. Når chokoladen er smeltet, piskes det så det skummer. Chokolademassen hældes i små kopper og sættes på køl en times tid, men desserten kan sagtens laves dagen før, bare den står på køl.

Ganacherne pyntes med flødeskum smagt til med flormelis og vaniljesukker. Opskriftens mål er vejledende, smag selv til.

Køkkenskriveren