

## Savršeni ganache

Ova slika i ovaj ganache zaslužili su svoj post na blogu :) Desi se ponekad da neku stvar napraviš toliko savršeno da niti sam sebi ne vjeruješ da je moguće :) Inače radim često ganache kremu, ali ovaj put su se svi planeti posložili sa uvjetima na zemlji i snijegom vani i nastalo je ovo fluffy čudo :)

Zato pišem što sam to?no stavila da ne zaboravim i da ne pokušavam više ništa drugo osim ove kombinacije :)



400 g čokolade 52% kakaa

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

400 ml slatkog vrhnja za šlag

1 žlica meda od bagrema, makar vjerujem da može bilo koji med :)

1 mali žep ruma

Čokoladu nasjeckati na sitno. Vrhnje za šlag, med i rum spojiti pa zagrijavati do točke vrenja ali pripaziti da ne zakipi. Prelijati preko čokolade i ostaviti minutu da se upije.

Ružnom mješalicom povezati čokoladu s vrhnjem i paziti da razbijete sve komade čokolade zato je bitno da su sitni vež u početku.

Staviti u hladnjak na najmanje 5 sati ili najbolje preko noći.

Prije pripreme izvaditi iz hladnjaka, pustiti 5 minuta na sobnoj temperaturi te staviti u mikser. Miksati cca 3-4 minute i špatulom tu i tamo promiješati da se ne ulove komadi za stjenke posude pa sve povezati.

Puniti vrećicu za ukrašavanje za cupcakese ili špatulom ukrasiti tortu.

Ova količina je dosta za 25 cupcakeasa ili jednu tortu promjera 20 cm.

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>







Uživajte u snježnom vikendu :) :)