



Ganache al caffè



Difficoltà bassa



10 minuti

Ingredienti:

- 250 g Panna
- 15 g Caffè Solubile
- 150 g Cioccolato fondente
- 250 g Cioccolato al latte
- 15 g Miele

Procedimento



1. Fate fondere lentamente in una casseruola la panna fresca, il miele e il caffè solubile

2. Togliete dal fuoco e aggiungete i due cioccolati a pezzetti o in gocce



3. Mescolate fino a completa fusione e continuate fino ad ottenere una consistenza densa e corposa.



4. Coprite, appoggiando della pellicola trasparente sulla superficie della ganache e fatela poi raffreddare fuori dal frigorifero prima di utilizzarla.