

## Chocolade ganache, een basisrecept / Chocolate Ganache, a basic recipe



### **Boodschappenlijstje**

100 ml verse slagroom  
40 gram fijne kristalsuiker  
30 ml volle melk  
125 gram pure chocolade, 70%  
40 gram boter

### **Zo maak je chocolade ganache**

Hak de chocolade in kleine stukjes.

Breng de helft van de room, melk en suiker aan de kook.

Voeg het roommengsel langzaam aan de chocolade toe.

Voeg er de boter aan toe en roer alles goed door elkaar.

Schenk het mengsel in een koude kom en voeg de andere helft van de room toe

Schenk de room er langzaam bij terwijl je blijft roeren.

Roer tot alles één geheel is en dek de kom af.

**Laat de ganache minstens 2 uur opstijven in de ijskast, als je tijd hebt liever een nachtje maar roer de ganache even los voor je het gaat gebruiken!**

## Chocolade ganache, een basisrecept / Chocolate Ganache, a basic recipe



### **Shopping list**

100 ml fresh double cream  
40g caster sugar  
30ml whole milk  
125g dark chocolate, 70%  
40g butter

### **How to make chocolate ganache**

Chop the chocolate into small pieces.

Bring half of the cream, milk and sugar to the boil.

Slowly add the cream mixture to the chocolate.

Add the butter and stir everything together well.

Pour the mixture into a cold bowl and add the other half of the cream

Slowly add the cream while stirring.

Stir until everything is combined and cover the bowl.

**Allow the ganache to stiffen in the fridge for at least 2 hours, if you have the time, preferably overnight but stir the ganache before you use it!**