



Likör-Ganache im Tartelette

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

200 ml	Sahne	200 g	Zartbitter Schokolade
2-3 EL	Likör nach Wahl	20	Himbeeren
1 TL	Minze		Tarte-Förmchen

Zubereitung

-
1. Schokolade in gleichmäßige Stücke hacken.
 2. Sahne aufkochen lassen und über die Schokolade geben. 2 Minuten stehen lassen.
 3. Likör nach Wahl hinzugeben und mit einem Schneebesen glatt rühren.
 4. Die Ganache im Kühlschrank abkühlen lassen.
 5. Am nächsten Tag aufschlagen und in die Tartelettes füllen.
 6. Mit Himbeeren und Minze garnieren.

Likör-Ganache im Tartelette

Stand 01.07.2024