

# Ganache

Ganache oder auch Canache nennt man eine aus Kuvertüre und Sahne (Rahm) bestehende dickflüssige bis feste Creme. Diese wird in erster Linie zum Füllen, Einstreichen und Überziehen von Gebäck, Torten und sonstigen Süßigkeiten verwendet. Der Anteil an Kuvertüre bestimmt die Konsistenz der Creme, die auch als 'Pariser Creme' bekannt ist.

Das Mischungsverhältnis von Schokolade bzw. Kuvertüre und Sahne (Rahm) ist abhängig von der Art der Kuvertüre. Je höher der Milchanteil in der Kuvertüre, desto weniger Sahne muss zugegeben werden.

Dient die Ganache als Füllung, ist ein anderes Mischungsverhältnis nötig, als bei einer Ganache, die zum Einstreichen einer Torte verwendet werden soll.

Ganache ist in der herkömmlichen Variante in jedem Fall fondanttauglich und soll die Grundlage für das Eindecken mit Rollfondant, Sugarpaste oder [Marzipan](#) schaffen.

Mischungsverhältnis: Sahne : Kuvertüre (Zartbitter) 1:2

Herstellung: Die Schokolade raspeln oder hacken und die Sahne aufkochen. Die Schokolade in die aufgekochte Sahne einrühren und so zum Schmelzen bringen. Nicht aufschlagen oder zu stark rühren, da sonst zu viel Luft in die Creme „geschlagen“ wird. Die Ganache abkühlen lassen und vor dem Einstreichen / Füllen bei Bedarf kurz in der Mikrowelle erwärmen.

Geschmacksvarianten: Die Ganache mit löslichem Kaffee, diversen Alkoholen wie Kirschwasser oder Weinbrand oder Vanille aromatisieren. Es können auch Mandeln, Krokant oder kandierte Früchte zugegeben werden.