

Schokoladen-Karamell-Ganache

Zutaten

Karamellsauce

- 115g Zucker
- 45g Butter (in Stücken)
- 60ml Sahne
- 30g Zartbitter Kuvertüre (klein gehackt)

Ganache

- 250 g Zartbitter Kuvertüre (klein gehackt)
- 250ml Sahne
- 250g Karamellsauce
- 1 Prise Salz

Anleitung:

1. 30 g Zartbitterschokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.
2. Zucker in einen heißen Topf geben und erhitzen.
3. Sobald der Zucker karamellisiert (klumpig wird), die Butter hinzufügen. Immer kräftig umrühren.
4. Topf von der Herdplatte ziehen und die geschmolzene Schokolade hinzufügen.
5. Weiter kräftig rühren, sodass eine homogene Masse entsteht.
6. Vollständig auskühlen lassen.
7. Sahne mit der Kuvertüre und einer Prise Salz in einem Topf erhitzen. Die Schokolade langsam in der Sahne schmelzen lassen. Sobald die Masse zu kochen beginnt, von der Herdplatte ziehen.
8. Die Karamellsoße hinzufügen und alles gut verrühren.

9. Anschließend abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
10. Die Ganache mit dem Handrührgerät luftig aufschlagen und weiter verwenden.

Achtung Hinweis:

Aufgrund des Kakaoanteils ist diese Version für Personen mit Histaminintoleranz oder Neurodermitis nicht geeignet. Die Betroffenen können aber statt dunkler Schokolade, eher weiße Schokolade verwenden. Diese wird oftmals besser vertragen, da der Kakaoanteil nicht so hoch ist. Die Creme wird zwar nicht ganz so fest, wie bei der dunklen Variante, lässt sich aber durchaus verarbeiten.