

KREM OD ČOKOLADE - GANACHE KREM

Sastojci:

300 g čokolade za kuvanje

200 ml neumućene slatke pavlake

Postupak:

1. Čokoladu izlomiti i otopiti u mikrotalasnoj, 12-15 minuta na 180 W. Izmešati da bude glatka.
2. Dolivati malo po malo ugrijanu slatku pavlaku sve vreme mešajući.
3. Sipati u teglu pa nakon što se prohladi na sobnoj temperaturi staviti u frižider da se stegne.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2009/07/krem-od.html>