

Deser

# Ganache czekoladowy

## SKŁADNIKI:

śmietana; 100 ml  
wanilia; 1 laska  
czekolada ciemna 80%; 200 g

Będziesz potrzebować: **Robot niegotujący** oraz przystawki:

- mieszadło elastyczne

1

W patelni doprowadź prawie do zagotowania śmietanę i wanilię.

2

W robocie zamontuj mieszadło elastyczne

3

Połam czekoladę na kawałki i wrzuć do misy. Powoli dodawaj zawartość patelni do misy robota, mieszaj na prędkości 2 aż do uzyskania gładkiej masy.

