

SOLBÆR GANACHE

FYLD

Ingredienser

120 g solbær
3 g citronsaft
1,5 g vaniljepasta
10 g piskefløde
10 g sorbitol
10 g glukosesirup
10 g druesukker
125 g hvid chokolade
7,5 g kakaosmør
30 g stueterempereret smør



Sød og sommerlig solbærganache. Du kan bruge enten friske eller frosne solbær.

Fremgangsmåde

1. Giv solbær, citronsaft og vaniljepasta et kort opkog ved middel varme i en lille gryde. Passér derefter de kogte solbær gennem en sigte.
2. Vej 45 g solbærpuré af i en beholder, der kan tåle at gå i mikroovnen. Tilsæt piskefløde, sorbitol, glukosesirup og druesukker til de 45 g solbærpuré og kog blandingen op i mikroovnen, til det netop bobler. Har du ikke en mikroovn, varmer du blot blandingen op i en lille gryde i stedet. Stil blandingen til side, mens den køler ned til 40°C.
3. Bland den hvide chokolade med kakaosmør og smelt forsigtigt chokoladeblandingen til 35°C (det gør jeg også i mikroovnen).
4. Hæld solbær-/flødeblanding over chokoladen - lidt ad gangen - mens du røres rundt i midten med en lille dej-skraber. Rør til ganachen samler sig og bliver blank og ensartet. Tilsæt smørret og rør til ganachen samler sig på ny. Stavblend ganachen og den er herefter klar til brug.