

SOLBÆR GANACHE

FYLD

Ingredienser

120 g solbær
3 g citronsaft
1,5 g vaniljepasta
10 g piskefløde
10 g sorbitol (pulver)
10 g glukosesirup
10 g druesukker (pulver)
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. I en lille gryde bringes solbær, citronsaft og vaniljepasta kortvarigt i kog ved middel varme. Passér de kogte solbær gennem en finmasket si for at fjerne kerner og skind.
2. Afvej 45 g solbærpuré og hæld det i en mikrobølgesikker beholder. Tilsæt piskefløde, sorbitol, glukosesirup og druesukker. Opvarm blandingen i mikrobølgeovnen, indtil den koger. Hvis du ikke har en mikrobølgeovn, kan du opvarme den i en lille gryde ved middel varme. Lad blandingen køle ned til 40°C, før du fortsætter.
3. Bland hvid chokolade og kakaosmør i en separat mikrobølgesikker beholder. Smelt blandingen forsigtigt i mikrobølgeovnen (eller i en lille gryde), ved at opvarme i korte intervaller og røre imellem, indtil den når 35°C.
4. Hæld gradvist solbær-flødeblandingen over den smeltede chokolade, lidt ad gangen, mens du rører i midten med en lille dejskraber. Tilsæt smør og rør, indtil ganachen bliver homogen. Brug en stavblender til at blende ganachen, så den får en silkeblød tekstur og en stærk emulsion. Den er nu klar til brug.