



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

GANAJ

100 gram süt kreması
100 gram bitter ikolata

Süt kremasını tava veya tencerenin içinde ısıtın. Kesinlikle kaynamamasına dikkat edin. Ocağın altını kapatın ve 100 gram çikolatayı parçalara ayırarak kremaya ekleyin. Sürekli karıştıarak, çikolataların erimesini sağlayın. Krema ve çikolata tamamen homojen bir karışım olacak.

ikolatalı ganajı buzdolabında 1,5-2 saat soğumaya bırakın. Ekmeėe sürülecek kıvama geldiğinde ganajınız hazır.

Not: Pastalarınızın tamamlayıcısı ve ssleyicisi olan ganaj, ganaş veya Fransızca adıyla "ganache" olarak bilinen bu kremayı bütün pasta ve keklerinizde kullanabilirsiniz.

