



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GANAJ

200 g sütlü küvertür çikolata
200 ml süt kreması

Süt kremasını Arçelik Ankastre Ocak'ın orta boy sos tenceresine alın.

Kısık ateşte kremayı yakmayacak ısıya gelinceye kadar ısıtın.

Yeteri kadar ısınan kremanın altını kapatın ve içine küvertür çikolatayı ekleyerek çikolata tamamen eriyinceye kadar karıştırın.

Hazırladığınız ganajı bir kaseye alın ve 20-30 dakika buzdolabında dinlendirin.

Yoğunlaşan ganajınızı pastalarınızda ve cupcakelerinizde kullanabilirsiniz.

Not: Ganajı pişirirken en önemli püf noktası kremayı kaynatmamak. Çikolataları eklemekten önce kremanız sadece sıcak olmalı, kaynamamalı. Küvertür çikolata parçalarını ekledikten sonra çikolatanın erimesi ve homojen hale gelmesi için iyice karıştırmalısınız. Ganajı buzdolabında saklamanız ganajın kıvamını korumasını sağlayacaktır.

