

Ganache de chocolate y frambuesa



Ingredientes

Crema: 140 cc

Cobertura de chocolate semiamargo al 55%: 170 gr

Manteca: 70 g

Frambuesas congeladas: 120 g

Preparación de la Receta

- Picamos el **chocolate** semiamargo. Reservamos.
- Por otro lado, en una olla, llevamos la *crema* a hervor. Volcamos sobre el *chocolate*. Dejamos durante unos minutos hasta que el *chocolate* se derrita. Integramos con un batidor de alambre.
- Calentamos las frambuesas hasta que hiervan. Volcamos sobre la preparación anterior. Integramos completamente.
- Cuando la preparación se encuentre tibia, incorporamos la *manteca*.
- Colocamos en una manga. Llevamos a frío.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ganache-de-chocolate-y-frambuesa>