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