

Citromos ganache

Selymes, krémes citromos ganache, amely tökéletes töltelék macaronhoz vagy más desszertekhez. Frissítő, enyhén savanykás íze remekül ellensúlyozza az édes süteményeket, és különleges ízményt ad minden falatnak.



Előkészítés: 5 perc

Elkészítés: 5 perc

Adag: 10

Desszert

HOZZÁVALÓK

100 g fehércsoki

40 ml tejszín

1 citrom reszelt héja

2-3 csepp citromlé

ADATOK

Szerző

briguli

Publikálva

2026.04.07

ELKÉSZÍTÉS

1.

A tejszínt felmelegítettem és hozzáadtam a csokit.



2.

Ha elolvadt, hozzáadjuk a citromlevet és a citrom héját.



3.

Letakarva, legalább egy órára hűtőbe helyezzük.



4.

Ez a mennyiség kb. 10 pár macaronhoz elég.

