



Mini-Waffeln süß mit Butter Ganache

Zutaten:

- 20 Stück Mini-Waffeln, süß (Art. 95252)
- Minze
- geschmolzene Schokolade

Für die Butter Ganache

- 125 g Fondantschokolade
- 75 g Sahne
- 30 g Glukose
- 200 g Butter

Zubereitung:

Dippen Sie die Öffnung der Mini-Waffeltüten in die geschmolzene Schokolade, stellen Sie diese in die Malerpalette und lassen Sie die Schokolade trocknen.

Kochen Sie die Sahne und Glukose. Nehmen Sie diese dann von der Herdplatte und fügen Sie die Schokolade hinzu. Wenn die ganze Schokolade geschmolzen ist fügen Sie die Butter hinzu. Rühren Sie die Mischung kräftig um, bis diese abgekühlt ist.

Füllen Sie die Ganache in eine Spritzbeutel und dekorieren Sie abschließend mit einem Minzblatt.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter: