



 [instagram.com/miculpatiser](https://www.instagram.com/miculpatiser)

 [facebook.com/miculpatiser](https://www.facebook.com/miculpatiser)



GANACHE CHEESECAKE

REȚETĂ MICUL PATISER

Pentru 50 macarons de aprox. 4 cm

Ciocolată albă (34% cacao)	200 g
Cremă de brânză (70% grăsime)	150 g
Cantitate TOTALĂ cremă (aprox.)	350 g



 [instagram.com/miculpatiser](https://www.instagram.com/miculpatiser)

 [facebook.com/miculpatiser](https://www.facebook.com/miculpatiser)



Instrucțiuni

1. Cântărește ciocolata într-un castron. Dacă ciocolata este tabletă, mărunțește-o bine cu un cuțit.

2. Pune castronul la microunde pentru 10 secunde, la putere medie. Amestecă. Repetă până când toată ciocolata s-a topit.

Ai grijă să nu depășească 40°C!

Ciocolata se poate topi și pe bain-marie, într-un bol termorezistent, dar care nu atinge apa.

3. După ce ciocolata s-a topit, adaugă crema de brânză și omogenizează bine cu o spatulă, până când se îngroașă și devine lucioasă.

4. Avantajul acestei creme este că o poți folosi imediat. Dacă nu o folosești imediat, acoperă crema cu folie alimentară și păstrează-o la frigider.

5. Scoate crema din frigider cu minim 30 minute înainte de poșare.

Ca să poată fi poșată, crema trebuie să fie la temperatura camerei.