

Ganache Kinder Bueno

Tipo de plato: Relleno Bombones · Subtipo: Rellenos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

200 gr Kinder Bueno — (barras chocolate o huevos kinder)

25 gr Mantequilla
Kinder Blanco

67 gr Nata
Kinder Negro

200 gr Nata

ELABORACIÓN

1. Trocea el chocolate Kinder en pedazos pequeños y colócalos en un recipiente resistente al calor.
2. En una cacerola, calienta la nata para montar a fuego medio-alto hasta que empiece a hervir.
3. Vierte la nata caliente sobre el chocolate Kinder troceado y deja reposar durante unos minutos para que el chocolate se derrita.
4. Remueve suavemente con una espátula hasta obtener una mezcla suave y brillante.
5. Añade la mantequilla y mezcla hasta que se incorpore por completo.
6. Deja enfriar a temperatura ambiente durante unos minutos y luego refrigera en el refrigerador durante al menos 1 hora para que adquiera consistencia.
7. Una vez que la ganache de Kinder esté firme, puedes utilizarlo como cobertura para pasteles, relleno de tartas o incluso para decorar cupcakes.