

Bombones de ganache de Baileys

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

INGREDIENTES

200 gr	Nata
40 gr	Azúcar invertido
320 gr	Chocolate con leche
120 gr	Chocolate Negro — 60%
160 gr	Baileys

ELABORACIÓN

Derretimos los dos chocolates.
En un cazo ponemos a hervir la nata y el azúcar invertido. Una vez que empiece a hervir lo volcamos sobre el chocolate. Vamos batiendo y añadimos el Baileys caliente. Y seguimos batiendo hasta obtener una mezcla homogénea y brillante.