

# Ganache de chocolate (Tarta mousse caramelo)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Cafetito | Tiempo: minutos

## INGREDIENTES

0

260 gr Chocolate Negro - negra

180 gr Nata

44 gr Azúcar invertido - (o miel)

44 gr Mantequilla

## ELABORACIÓN

Calentar la nata, junto con el azúcar invertido y verterlo sobre la cobertura.

Ligarla con un turmix o th y cuando esté a unos 35°C añadir la mantequilla pomada.