



## Cremă macarons: ganache de ciocolată

Steps: 3

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

250 g ciocolată neagră      200 ml smântână dulce  
50 g unt

### Instructions

Îndată ce s-au răcit și se desprind ușor de pe hârtia de copt, este timpul să umpli macarons cu crema preferată. Noi am ales ganache de ciocolată neagră, de asemenea, simplu de realizat, dar ai și alte opțiuni pe care le poți încerca, precum cremă de vanilie, de fructe de pădure, de lămâie etc.

Sună sofisticat, dar ganache-ul de ciocolată se face mai ușor decât crezi.

**Pasul 1.** Ciocolata neagră se rupe bucăți și se adaugă într-un bol împreună cu untul aflat la temperatura camerei.

**Pasul 2.** Smântâna dulce se toarnă într-o mică cratiță și se lasă să se apropie de punctul de fierbere.

**Pasul 3.** Când este aproape, se ia de pe foc și se toarnă în bolul cu ciocolată și unt. Se amestecă compoziția cu ajutorul unui tel sau cu mixer.

Gata, ai o umplutură de macarons delicioasă pe care trebuie să o lași la răcit. Ulterior, crema se ornează pe macarons tot cu ajutorul unui poș cu dui rotund.

După umplerea cu cremă și lipirea „cochiliilor” de macarons, este recomandat să fie lăsați la rece și să fie savurați abia a doua zi. Știm, cu greu vei reuși să faci asta, dar așteptarea va merita din plin! Totuși, poți mânca un macaron de poftă sau... „de „probă”. Pentru a le păstra prospețimea și gustul delicios, păstrează prăjiturelele într-o cutie cu capac.

*Vrei să ai acces rapid la cele mai noi și bune oferte Selgros? Descarcă [aplicatia Selgros](#) și bucură-te de toate beneficiile pe care ți le-am pregătit!*

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**