

## GANACHE IN COPPA

La crema ganache si narra che sia stata creata accidentalmente da un'apprendista pasticcere che rovesciò del latte caldo dentro ad una ciotola contenente della cioccolata in tavolette.

Il capo pasticcere vedendo l'accaduto, andò su tutte le furie poiché con quell'incidente il cioccolato si era irrimediabilmente rovinato e diede dell'imbecille (ganache) al ragazzo che tentò di rimediare al danno miscelando gli ingredienti e creando così l'eccellente crema ganache.

### **Ingredienti:**

Biscotto Ricoperto al cioccolato  
(quanto basta)  
Succo fresco di limone (quanto basta)  
40 g nocciole  
0.5 l panna da montare  
30 g zucchero  
2 n banana  
250 g cioccolato fondente  
40 g burro



### **Preparazione:**

Portare a ebollizione 1/2 litro di panna fresca. Spegnerne, incorporare 250 g di cioccolato fondente tritato e mescolare con un cucchiaino di legno, finché il composto apparirà liscio. Far raffreddare in un luogo fresco, ma non nel frigo (se si prepara la ganache in anticipo, prima dell'uso, frullarla leggermente). Affettare 2 banane e irrorarle con succo di limone. Sbriciolare 7-8 biscotti al cioccolato e 40 g di nocciole pralinate. Fondere 40 g di burro, unire le banane sgocciolate, spolverizzare con 30 g di zucchero e far caramellare. Suddividere la ganache in 4 coppe, alternandola a cucchiainate di panna montata. Unire le banane caramellate, le nocciole, i biscotti tritati e servire con le Sigarette e i Ventagli Millefoglie Ali d'Oro.

Fonte: <http://www.donnamoderna.it>