

Sjokoladeroser

Har du laget sjokolade ganache før? Eller som det også heter sjokoladeglasur. Den er så lett å lage og smaker helt fantastisk. Når jeg baker med sjokolade bruker jeg Callebaut sjokolade. Den kan du kjøpe her [Cacas butikken](#) virkelig å anbefale. Men det vil ta noen dager før du for denne sjokoladen så derfor viser jeg i dag at du også kan bake den med vanlig kokesjokolade ☐



Jeg bruker denne tyllen når jeg lager disse rosene – den er genial og du finner den i denne pakken <http://www.cacas.no/Produkt/2104-6667> du vil trenge alle disse tippene. Billigere å kjøpe en slik pakke også Denne deilige sjokolade ganache skal vi bruke til å sprøye ut, men den kan også helles over kaker og blir helt blank og fin. Men den må lages noen timer før den skal brukes da den er veldig flytende når den er varm. Du trenger:

- 1,5 dl Tine kremfløte

- 70 gram sukker
- 250 gram sjokolade (her bruker jeg kokesjokolade)



Varm opp fløten sammen sukkeret, hakk sjokoladen i mindre biter (bruker du den jeg anbefaler Callebaut trenger du ikke dette da den kommer i pellets) og hell den varme fløten over sjokoladen og rør til en blank og glatt sjokoladesaus. Så lenge den er varm vil den være flytende, men så snart den blir avkjølt stivner den. Et lite tips er å lage denne dagen før, eller sett den noen timer i kjølen og den vil bli perfekt til å sprøyte ut. Jeg bruker slike engangs sprøyteposer, de er så geniale og bare til å klippe hull til tippene, du finner de her <http://www.cacas.no/Produkt/1005> Når kremen er blitt akkurat passe, skal være så fast at du kan sprøye den ut uten at den flyter utover, er det bare å sette igang. Dette er lett og gøy. Lag flotte roser på et bakepapir og pynt med perler og gjerne glitter – så blir de skikkelig søte.



Dekk dem godt til med kling film og sett dem kjølig og du har de lekreste sjokoladerosene og de smaker bare himmelsk. Legg igjen en kommentar når du har prøvd.