

Rezept

# Tortenfüllung Ganache

Ein Rezept von Tortenfüllung Ganache, am 03.07.2026

## Zutaten

**200 g** Zartbitter-Schokolade (mind. 70 %  
Kakaoanteil)

**200 g** Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 400 g bzw. 1 Torte (20 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 415 kcal, 36 g F, 5 g EW, 18 g KH

## Zubereitung

1. Die Schokolade in kleine Stücke hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem kleinen Topf erhitzen und über die Schokostückchen gießen.

---

2. Alles ca. 3 Min. schmelzen lassen, dann mit dem Schneebesen gründlich durchrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Die Ganache vor der Verwendung ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

---

3. Die Ganache nach dem Abkühlen ca. 2 Min. mit dem Handrührgerät aufschlagen. Die Torte damit füllen und mit der restlichen Ganache rundum einstreichen.