מה זה בעצם ?

קרם גנאש הינו רוטב נהדר לגלידות ולעוגות.

רכיבים:

200 גרם שוקולד מריר

מיכל שמנת מתוקה

אופן ההכנה:

1. חממו במיקרו כ-2 דקות את השוקולד ואת השמנת המתוקה.
2. ערבבו אותם היטב עד שמתקבלת תערובת חלקה.

3. בעודה חמה, יש לשפוך את התערובת, על העוגה או הגלידה.