

Ganache Mogador

(Pour fourrer un gâteau de 20 cm de diamètre et 10 cm de hauteur)

- 550 g de chocolat au lait
 - 250 g de jus de fruits de la passion
 - 100 g de beurre
1. Cassez le chocolat en morceaux et placez-le dans une casserole.
 2. Versez dessus le jus de fruits de la passion (pour le faire maison: coupez les fruits de la passion en deux (il vous en faudra environ 10), videz-les à l'aide d'une petite cuillère et passez la pulpe à travers un tamis pour obtenir le jus).
 3. Faites fondre au bain-marie ou sur induction niveau 1. Mélangez de temps en temps jusqu'à ce que la ganache devienne parfaitement lisse et homogène.
 4. Ajoutez le beurre coupé en morceaux. Mélangez jusqu'à ce que la ganache soit bien lisse.
 5. Versez la ganache dans un récipient et posez un morceau de film alimentaire sur la surface pour éviter la formation d'une croûte. Laissez figer à température ambiante (la ganache s'épaissit en refroidissant), puis conservez au réfrigérateur.