

# Bizcocho ingles chocolate con ganache chocolate



Prepare 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free<sup>®</sup> Peri's Perfect Chocolate Bundt Poundcake según las instrucciones en el paquete.

## Ganache:

- 9 onzas de chocolate agridulce, picado
- 1 taza de crema espesa
- 1 cucharada de ron oscuro (opcional)

1) Coloque el chocolate en un tazón mediano.

2) Caliente la crema en una olla pequeña a fuego medio a punto de ebullición, observando con mucho cuidado porque si hierve durante unos segundos, hervirá afuera de la olla.

3) Cuando la crema haya llegado a hervir, vierta encima del chocolate picado, y bata hasta que quede suave. Agregue el ron si se desea.

4) Permite la ganache se enfríe un poco antes de verter encima de un pastel. Empiece desde el centro del pastel y extendía la ganache hacia afuera.

5) Para un glaseado esponjosa o relleno de chocolate, déjelo enfriar hasta que espese y mezcle con un batidor hasta que esté liviana y esponjosa.

