

Ganache:

200 g Sahne

400 g Zartbitter-
Kuvertüre

Kuvertüre klein hacken. Sahne aufkochen, von der Kochstelle nehmen und Kuvertüre auf die Sahne geben. Ca. 3 min stehen lassen dann mit Kochlöffel verrühren bis schöne glänzende, Nutellaartige Masse entsteht. Im Kühlschrank festwerden lassen.

Fertigstellen der Motortorte:

Ganache bei Zimmertemperatur weich werden lassen oder vorsichtig in der Mikrowelle, kurz aufschlagen.

Torte damit einstreichen. Torte in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mind. 2 Stunden ruhen lassen.

Jetzt kann die Torte mit Fondant überzogen werden.