

## *Basis ganache*

*100 gram room*

*25 gram glucosestroop*

*40 gram roomboter*

*100 gram pure chocolade viscositeit 3 druppels*

*200 gram melk chocolade viscositeit 3 druppels*

*15 gram Esprit naar smaak*

*Voor de workshops heb ik gekozen voor amaretto, omdat de ganache tussen de marsepein wordt gespoten en er een smaakschakel ontstaat.*

*Doe de room, glucose en boter in de pan en breng die aan de kook. Giet de room over de callets en roer goed door zodat alle callets zijn gesmolten.*

*Als het een beetje is afgekoeld, dan de esprit toevoegen.*

*Laten afkoelen.*

*Liefst een nachtje buiten de koelkast laten rijpen.*

*Voor gebruik opdraaien met de mixer.*

*Voor holle bonbons kun je er nog zeezout doorheen roeren en/of hazelnootkrokantjes.*

*In de spuitzak en .....mmmmmm*

*Veel plezier met chocolade!*