

## Schokoglasur

### Zutaten:

150g Aprikosenmarmelade

90g Sahne

150g dunkle Kuvertüre/Backschokolade

### Herstellung:

Kuvertüre klein hacken. Sahne zum kochen bringen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre unter die heiße Sahne rühren. Damit haben wir dann einen Ganache.

**Bitte mit Holzlöffel oder ähnlichem rühren, nicht mit dem Schneebesen.**

Die Aprikosenmarmelade erhitzen und heiß unter den Ganache rühren.

Kann dann warm zum überziehen von z.B. Sachertorte und anderen Gebäcken genutzt werden.

Wir stabil aber nicht hart und glänzt wunderbar.

Rest kann verpackt sehr gut eingefroren werden.

Lässt sich super in der Mikrowelle wieder erwärmen.