**Tonkabohnen-Schokoladen-Ganache**

300 g Vollmilchkuvertüre

200 ml Sahne

2 Stk. Tonkabohne gerieben

* Sahne mit Tonkabohne aufkochen, etwas ziehen lassen und die Tonkabohnen abseihen
* Sahne auf die Kuvertüre leeren, gut verrühren und auskühlen lassen
* Später mit Handrührgerät wieder aufschlagen