Frosting de Ganache

4 onzas cocoa sin endulzar, molido (usé Ghirardelli pero pueden usar cualquier marca)
5 onzas de chocolate chips, semi-dulce
1 onza de almibar de maiz (Karo light corn syrup)
1 taza de crema de batir (heavy cream)
1 cucharadita de vainilla

En una cacerola mediana.. echas la crema y almibar Karo y a fuego mediano.. lo calientas hasta hervir. Se retira del fuego y se le agrega el chocolate molido y la vainilla.
Después.. usando un batidor de alambre (no a maquina) lo bates un poco hasta que se derrita por completo el chocolate (algunos 20 o 30 segundos)..

Para aplicarlo a un bizcocho.. espere que se refresque como 10 minutos.. luego lo chorréas por encima.

** Este ganache tambien se puede usar para glacear las donas.. y si lo dejas en el refrigerador por un rato.. se puede usar como relleno en bizcochos. Se le puede dar la forma de los truffles y cubrirlos con cocoa en polvo.