



KAKAOMUFFINS MIT SCHOKOLADE-BUTTERCREME-TOPPING



QimiQ AVANTAGES

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Emulgiert mit Butter



15



INGRÉDIENTS POUR 24 PIÈCES

KAKAOMUFFINS

FÜR DAS SCHOKOLADETOPPING

50 g Sucre cristallisé

10 ml Eau

60 g Beurre

60 g Chocolat noir (40-60% de cacao)

250 g QimiQ Base crème

5 g Poudre de cacao

125 g Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Für das Schokoladetopping Zucker, Wasser und Butter in einen Topf geben und unter ständigen Rühren kurz aufkochen.
2. Von der Hitze nehmen. Schokolade, QimiQ Classic und Kakaopulver dazugeben, glatt rühren und abkühlen lassen.
3. Geschlagene Sahne unter die kalte Mischung heben.
4. In ein Spritzsack füllen und mindestens 4 Stunden kühlen. Topping auf die Kakaomuffins spritzen und beliebig dekorieren.