



KAKAOMUFFINS MIT SCHOKOLADE-BUTTERCREME-TOPPING



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 24 STÜCK

KAKAOMUFFINS

FÜR DAS SCHOKOLADETOPPING

50 g Feinkristallzucker

10 ml Wasser

60 g Butter

60 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

250 g QimiQ Classic

5 g Kakaopulver

125 g Sahne 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

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.