



# KAKAOMUFFINS MIT SCHOKOLADE-BUTTERCREME-TOPPING



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Émulsionne le beurre



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 24 PIÈCES

### MUFFINS AU CACAO

### 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.