



# KAKAOMUFFINS MIT SCHOKOLADE-BUTTERCREME-TOPPING



## QimiQ VANTAGGI

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



15



sempliment

## INGREDIENTI PER 24

### KAKAOMUFFINS

#### FÜR DAS SCHOKOLADETOPPING

**50 g** Zuccheru cristallino

**10** Aqua

**60 g** Burro

**60 g** Cioccolato nero (40-60% di cacao)

**250 g** QimiQ Classic

**5 g** Cacao in polvere

**125 g** Panna, 36 % di grassi,

## PREPARAZIONE

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.