



Czekoladowe muffinki Toffifee

Czekoladowe muffinki ze śmietankowym kremem z Toffifee - czekoladowe babeczki Toffifee to przepyszne dzieła sztuki na każdą okazję. Puść wodze swojej fantazji, dekorując te małe pyszności.

Składniki:

12 sztuk:

- 300 g bitej śmietany
- 30 pralinek Toffifee
- 200 g gorzkiej czekolady
- 125 g masła
- 4 jaja (rozmiar M)
- 220 g cukru
- 1 szczypta soli
- 160 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Ponadto:

- 1 forma do muffinek (12 otworów)
- Papierowe formy do muffinek
- Rękaw cukierniczy
- Tylki cukiernicze (okrągła albo gwiazdka)

Przygotowanie:

Przygotowanie kremu:

1. Podgrzać śmietanę w szerokim rondlu. Dodać 15 pralinek Toffifee i rozpuścić je mieszając. Wyłowić orzechy laskowe i odstawić na bok.
2. Odstawić krem na 2 godziny do wystygnięcia.

Przygotowanie muffinek:

1. Połamać tabliczki czekolady. Pokroić (odstawione) orzechy laskowe. Masło i czekoladę wrzucić do rondla i gotując na małym ogniu, rozpuścić mieszając, następnie zdjąć z palnika. Do miski wrzucić jajka, cukier i sól, wymieszać za pomocą miksera do uzyskania jednolitej masy.
2. W osobnej misce wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i posiekane orzechy laskowe. Roztopioną czekoladę oraz zawartość miski z mąką dodać do jajek i wszystko wymieszać na jednolitą masę. Masę przelać do papierowych foremek wyłożonych na blaszce do muffinek. W każdej muffince umieścić jedno Toffifee. Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C (górna/ dolna grzałka) ok. 20 min.
3. Wyciągnąć muffinki z piekarnika i pozostawić do wystygnięcia.
4. Ubić mikserem na sztywno krem z Toffifee. Następnie za pomocą rękawa cukierniczego rozprowadzić krem na wystygniętych już babeczkach. Przyozdobić wg uznania świeczkami, ozdobami z cukru lub pralinkami Toffifee.

