



Mogyorós muffin kávé csokoládékrémmel

🕒 45–50 Perc 

Elkészítés

- 1 A krémhez forraljuk fel a habtejszint a presszókávéval. Vágjuk apróra a csokoládét, és tegyük egy keverőtálba. Öntsük rá a forró tejszint, és keverjük simára. Hűtsük legalább 2 órán keresztül.
- 2 Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra. A muffinokhoz verjük habosra a vaját a cukorral, egy csipet sóval és a Chai Moment keverékkel. Adjuk hozzá egyenként a tojásokat. Egy külön tálban keverjük össze a száraz hozzávalókat, majd apránként adagoljuk a vajhoz a kávéval felváltva.
- 3 Béleljük ki a muffinpapírral a formákat, vagy kenjük ki őket, majd töltsük meg a mogyorós keverékkel. Süssük kb. 30 percig (végezzünk tűpróbát). Vegyük ki a muffinokat a formából, és egy rácson hagyjuk teljesen kihűlni.
- 4 Vegyük ki a csokoládékrémet a hűtőből, verjük krémesre, és töltsük egy nagy csillagsóvel ellátott habzsákba.
- 5 Tegyük egy nagy adag csokoládékrémet minden muffinra, és díszítsük frissen őrölt Chai Momenttel.

TIPP: A többi My Coffee Spice termék is kiválóan illik hozzá.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

Krémhez:

250 ml	Habtejszín
50 ml	Presszókávé
200 g	Apróra vágott étcsokoládé
1 csipet	♦ Chai Moment

Mogyorós muffinokhoz:

125 g	Puha vaj
180 g	Búzafinomliszt
100 g	Darált mogyoró
2 db	Tojás
125 g	Nádcukor
2 teáskanál	Sütőpor
100 ml	Hideg presszókávé
2 evőkanál	♦ Chai Moment

