

Orieškový muffin s tmavou espresso polevou

45–50 Min

Príprava

1. Na prípravu krémovej polevy priveďte do varu nevyšľahanú vysokotučnú smotanu a espresso. Čokoládu nasekajte nadrobno a vložte do misky. Zalejte horúcou tekutinou a metličkou na vajíčka miešajte, kým nie je všetko hladké a rozpustené. Nechajte v chladničke aspoň 2 hodiny.
2. Predhrejte rúru na 180 °C (konvenčné nastavenie). Na prípravu muffinov vymiešajte maslo s cukrom, zmesou Chai Moment a soľou, kým zmes nebude nadýchaná. Po jednom pridávajte vajíčka. Zmiešajte suché prísady v samostatnej miske a pridávajte ich do zmesi po lyžici striedavo s espressom.
3. Priehlbiny v plechu na muffiny vyložte papierovými košíčkami alebo ich vymastite. Pridajte zmes lieskových orieškov do košíčkov v plechu na muffiny. Pečte v rúre na druhom rošte odspodu približne 30 minút (vyskúšajte špajdľou). Vyberte muffiny z plechu na muffiny a nechajte ich úplne vychladnúť na mriežke.
4. Vyberte čokoládový krém z chladničky, vyšľahajte ho do krémova a vložte ho do cukrárskeho vrecka s veľkou hviezdicovou špičkou.
5. Na každý muffin vytlačte hojné množstvo čokoládového krému a ozdobte čerstvo namletou zmesou Chai Moment.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

Na krém

250 ml	Šľahačka
50 ml	Espresso
200 g	Poleva z tmavej čokolády, jemne nasekaná
1 štipka	Chai Moment

Na lieskovoorieškové muffiny

125 g	Maslo, zmäknuté
180 g	Pšenična múka, hladká
100 g	Lieskové orechy, mleté
2 ks	Vajcia, veľké
125 g	Surový trstinový cukor
2 ČL	Prášok do pečiva
100 ml	Studené espresso
2 PL	Chai Moment