

ČOKOLADNI MUFFINI SA METVICOM

Za muffine:

240 ml vruće vode
1 žlica instant kave
100 g kakaa
120 g kiselog vrhnja
100 ml vrhnja za šlag
430 g brašna
1/4 žličice soli
1 žličica praška za pecivo
1 žličica sode bikarbone
220 g šećera
345 g omekšalog maslaca
4 jaja
1 žlica ekstrakta vanilije
1 žličica ekstrakta metvice

Za čokoladni ganache:

200 g čokolade
150 ml vrhnja za šlag
2 žlice maslaca
1/2 žličice ekstrakta metvice

Za ukras.

200 ml vrhnje za šlag
čokoladne strugotine
listići metvice

Zagrijte pećnicu na 180 c.

Dva lima za muffine obložite papirnatim košaricama.

U veću posudu stavite instant kavu i kakao pa prelite vrućom vodom i izmiješajte da dobijte glatku smjesu.

Dodajte kiselo vrhnje i vrhnje za šlag i izmiješajte.

U drugu posudu prosijte brašno pomiješano sa sodom bikarbonom, praškom za pecivo i soli.

Mikserom pjenasto izradite omekšali maslac sa šećerom.

Umiješajte jedno po jedno jaje.

Umiješajte i ekstrakt vanilije i metvice.

Umiješajte smjesu s kakaom i kavom.

Dodajte i smjesu s brašnom pa dobro izmiješajte.

Dobivenu smjesu rasporedite u pripremljene kalupe.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 15-20 minuta.
ohladite.

Ohlađnim muffinima odrežite vrhove tako da budu ravni.

Za čokoladni ganache sitno nasjeckajte čokoladu.

Vrhnje za šlag zagrijavajte dok ne provrije pa ga prelijte preko nasjeckane čokolade.

Dodajte i maslac i ekstrakt čokolade pa miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.

Muffine okrenite naopako(tako da je dno gore) pa na svaki stavite žlicu ganachea.

Vrhnje istucite u čvrsti šlag pa ga stavite u dresir vrećicu s ukrasnim nastavkom.

Istisnite malo šlaga na svaki muffin pa ga ukasite čokoladnim strugotinama i listićima metvice.