N° 36

SMÅ CREME DE SALIDOU MUFFINS

Herlige mundfulde

Ingredienser:

14 stk

Dej:

1. 150 g god mørk chokolade
2. 75 g smør
3. 150 g sukker
4. 3 æg

Fyld:

1. 14 tsk. "Créme de Salidou" (karamelcreme m/havsalt)

Topping:

1. 250 g flormelis
2. 15 g kakao
3. 75 g blødt smør
4. 3 spsk. Mælk
5. Drys til slut med atlanterhavssalt

Sådan gør du:

Dej:

Smelt smør og chokolade over vandbad.

Tag skålen af varmen og rør sukker i.

Pisk æggene let sammen, og rør dem i.

Hæld dejen i mini muffins forme, og bag dem ved 180 ^{0}C i ca. 25 min.

Lad kagerne køle helt af – og stil dem gerne på køl til dagen efter.

Udhul de små muffins med en kærnehus udstikker eller en teske, og fyld hullet med saltkaramel.

Topping:

Kom flormelis, kakao, smør og mælk i en skål.

Pisk, indtil du får en let og luftig frosting.

Fyld frostingen i en sprøjtepose med stjernetylle.

Sprøjt små toppe ud på kagerne.

Drys med havsalt, og spis!