

Preslatki uskršnji muffini od čokolade koje će obožavati cijela obitelj

Simpatični, slasni, šareni uskršnji kolačići! Isprobajte recept za sočne kakako muffine s ukusnom ganache kremom od mliječne čokolade!

Sastojci:

Kakao muffini:

- 50 g kakaa u prahu
- 100 g glatkog brašna
- 1 žličica praška za pecivo
- prstohvat soli
- 160 g maslaca sobne temperature
- 180 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 3 jaja
- 120 g kiselog vrhnja

Ganache krema:

- 200 ml slatkog vrhnja
- 200 g mliječne čokolade

Priprema: U zdjeli pomiješajte suhe sastojke – prosijte brašno, prašak za pecivo i kakao u prahu. U drugoj zdjeli pjenasto izmiksajte maslac sobne temperature, šećer, vanilin šećer i sol. Dodajte jedno po jedno jaje. Smanjite mikser na najmanju brzinu pa naizmjenično dodajte suhe sastojke i kiselo vrhnje.

Smjesu rasporedite u Zenker kalup za muffine, u papirnate košarice. Svaku košaricu napunite do $\frac{3}{4}$. Muffine pecite 15-20 minuta na 180°C, čačkalicom provjerite jesu li pečeni. Slatko vrhnje zagrijte do vrenja, dodajte nasjeckanu čokoladu pa miješajte dok se ne otopi. Kremu ohladite na sobnoj temperaturi, a zatim kratko i u hladnjaku (cca 15 min). Kremu izmiksajte i njome premažite ohlađene muffine. Kolačiće ukasite čokoladnim pisanicama i naribanom čokoladom.

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)