



Chokladfjärilar

Kock: **Monika Österheim** Tid: **40 min** Portioner: **8**



En liten söt fjäril med smak av choklad, nutella och fluffig mascarpone! Smakar bäst efter en natt i kylan.

Den här muffinsen är lite fastare för att det inte ska bli för kladdigt tillsammans med krämerna. De är lätta och snabba att göra, framför allt när man gjort de några gånger. Kan man sedan göra dem dagen före är det ännu bättre. Servera dem en pytte aning kalla - alltså lite svalare än rumstemperatur.

Du kan självklart göra fjärilar av ditt eget favoritchokladmuffinsrecept.



INGREDIENSER

Kaka

125 g smör, rumstemperatur

2 ägg

1.5 dl socker

4 msk kakao

1.25 dl vetemjöl

florsocker att pudra över

nutella till fyllning

Mascarponefluff

250 g mascarpone

2 ägg

0.5 dl socker

vanilj av något slag

GÖR SÅ HÄR

1

Kakan: Vispa socker och ägg fluffigt. Vispa i det mjuka smöret. Rör ihop vetemjöl, kakao och vispa ned det i äggblandningen. Klicka ut smeten i 8 st formar och grädda ca 10-11 minuter i 175C (lägre för varmluft). Känn med sticka.

2

Mascarponefluff: Dela äggen. Vispa äggulor och socker fluffigt och ljusgult. Vispa i mascarpone tills allt är blandat. Smaka av med lite vanilj. Vispa äggvitorna styvt tills det bildas mjuka toppar. Stanna vispen emellanåt, dra den uppåt och se om det blir mjuka toppar på ytan. Vänd försiktigt ner skummet i mascarponekrämen. Ställ i kylan tills den ska användas. (jag använder den här krämen till mycket - testa till desserter, frukt, bär, tårter, kakor - smakar som smält vaniljglass)

3

Montera fjärilarna: När kakorna svalnat skär du försiktigt av locket och delar det på mitten. Bred ett (rejält) lager Nutella på kakornas underdel. Klicka på mascarponefluff ovanpå nötkrämen. Lägg delarna av locket som vingar på en fjäril (se bild). Låt dem stå svalt före servering, helst till nästa dag. Pudra florsocker över vid servering.