BAKA

Cupcakes med mjölkchokladtryffel

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **120 min** Portioner: **10**

120

Dekorera dina muffins med söta fågelbon i påsk!

Söta cupcakes som passar fint på påskbordet. Jag använde mig av lite mindre muffins gjorda på detta recept; Stora Chokladmuffins. En halv sats räcker till ca 12 små muffins.
Mjölkchokladtryffeln behöver lite tid på sig för att stelna och bli spritsbar, och kan med fördel förberedas någon dag i förväg.

INGREDIENSER

12 st chokladmuffins
Mjölkchokladtryffel
200 g mjölkchoklad, finhackad
1 dl vispgrädde
1 msk flytande honung
25 g smör

Garnering
36 st små chokladägg

GÖR SÅ HÄR

1. Mjölkchokladtryffel. Hacka chokladen fint och lägg i en bunke. Koka upp grädde, smör och honung i en kastrull. Ta av från plattan och häll över chokladen. Rör om till chokladen smält ordentligt.
Plasta bunken och låt tryffeln svalna och stelna så pass mycket att den blir spritsbar. Det går bra att ställa den i kylskåpet för att skynda på processen, eller för att använda den en annan dag.

2. Garnering. Om tryffeln förvarats i kylskåp, låt den stå framme i rumstemperatur någon timme. Vispa upp den lite lätt med vinge i maskin, eller för hand med en slickepott för att få en jämn och fin konsistens.
För att göra "fågelbon", använd en spritspåse och en liten slät rund tyll för bäst resultat. Små, enkla tyllar i plast brukar följa med i förpackningen och man köper spritspåsar i affären.
Fyll spritspåsen med chokladtryffeln och spritsa runda ringar på varandra i ytterkanten uppe på muffinsen. Dekorera med små chokladägg i hålet som bildas.