



Wine in Black
CULINAIR



Chocolademuffins met zachte vulling en kersenslagroom



Bereidingstijd: 50 minuten

Wijn advies: portwijn



Ingrediënten voor 6 muffins

VOOR DE MUFFINS:

150 g	pure chocolade
80 g	boter + wat meer voor de vorm
1 flinke snuf	zout
4	eieren (grootte M)
75 g	suiker
1 pakje	vanillesuiker
4 EL	bloem

VOOR DE KERSENSLAGROOM:

150 g (zure)	kersen uit pot
200 g	slagroom
2 pakjes	vanillesuiker
1 mespunt	fijnge rasppe citroen- of sinaasappelschil
1 EL	crème fraîche



Vorbereiding

1/5

Voor de muffins, breek de chocolade in stukjes. Snijd de boter in blokjes. Doe beide in een kleine steelpan en smelt voorzichtig op laag vuur. Roer het zout erdoor.

2/5

Verwarm de oven voor op 220 graden (200 graden voor hetelucht oven). Vet een muffinvorm in met boter.

3/5

Klop de eieren met suiker en vanillesuiker tot het goed opgeklopt en schuimig is. Voeg geleidelijk de chocoladeboter toe, zeef de bloem en roer het kort maar stevig door 't mengsel. Giet het deeg in de muffinvorm en zet in het midden van de oven. Bak muffins voor ongeveer 12 minuten. Laat ze daarna even rusten.

4/5

Voor de kersenslagroom, laat u de kersen uitlekken en snijd in kleine stukjes. Klop de slagroom met vanillesuiker tot deze stijf is. Voeg de kersen toe met de citroen- of sinaasappelschil en de crème fraîche.

5/5

Haal de chocolademuffins uit de vorm met de punt van een mes. Plaats op een bord en gaarneer met de kersenroom. Serveer lauwwarm.



Port • Portugal • touriga nacional, tinta roriz, tinto cão

Churchill's Port '10 Years Old Tawny' - 0,5 L

„This 10-year old blend is unquestionably the finest Tawny Port I have tasted in years. What makes it profound is its complex fragrance of roasted nuts and sweet fruit. In the mouth, there is impeccable definition and richness.“ - Robert Parker