



## Chocolademuffins met zachte vulling en kersenslagroom



**Bereidingstijd:** 50 minuten

**Wijn advies:** portwijn



### Ingrediënten voor 6 muffins

#### VOOR DE MUFFINS:

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

#### VOOR DE KERSENSLAGROOM:

<b>150 g (zure)</b>	kersen uit pot
<b>200 g</b>	slagroom
<b>2 pakjes</b>	vanillesuiker
<b>1 mespunt</b>	fijngeraspte citroen- of sinaasappelschil
<b>1 EL</b>	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 garneer met de kersenroom. Serveer lauwwarm.