

Gesztenyés, csokoládés muffin



Hozzávalók:

10 dkg étcsokoládé, 25 dkg fagyasztott gesztenyemassza, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 evőkanál rum, 2 evőkanál baracklekvár, 2 evőkanál kristálycukor, 3 tojás, csipet só, 5 dkg finomliszt, 1 kiskanál sütőpor
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. Az étcsokoládét darabokra tördeljük, gőz fölött fölolvastjuk. Egy kicsit hűlni hagyjuk, de mielőtt újra megkeményedne, a szobahőmérsékleten fölengedett gesztenyemasszával és a puha (szobahőmérsékletű) vajjal, elektromos habverővel kikeverjük. A rumot, a lekvárt, a cukrot és a tojások sárgáját hozzáadjuk.
2. A tojások fehérjéből csipetnyi sóval kemény habot verünk. 1 evőkanálnyi a gesztenyés masszával jól kikeverünk, a többit azután óvatosan beleforgatjuk. A lisztet a sütőporral elkeverjük, a gesztenyés masszára szitáljuk, óvatosan átforgatjuk.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A gesztenyés masszával majdnem teljesen megtöltjük. Tetejüket vizes kanállal kissé elsimítgatjuk.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 percig sütjük. A formában hagyjuk hűlni 10-15 percig, majd a kis süteményeket rácsra szedve hagyjuk kihűlni teljesen.

9 darab

Elkészítési idő: 30 perc + a gesztenye fölengedése

Egy darab: 277 kcal