

## Cup Cake au Baileys

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 50 minutes

### Ingrédients:

- |                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| - CHOCOLAT FONDANT          | 100g         |
| - CRÈME FRAICHE             | 10 cl        |
| - SUCRE IMPALPABLE          | 1 c à soupe  |
| - CHANTILLY FIX             | 1/2 sachet   |
| - BAILEY'S (CREME - WHISKY) | 5 cl         |
| - GRAIN DE CAFÉ EN CHOCOLAT | pour la déco |

### Recette:

- Faites fondre le chocolat au bain-marie.
- Remplissez de ce mélange au chocolat, les cups de papier dentelées au pinceau.
- Placez-les immédiatement au réfrigérateur pour 15 minutes.
- Démoulez et réservez-les au frigo.
- Montez la crème en chantilly épaisse en ajoutant le sucre impalpable, la chantilly fix et le Baileys.
- Remplissez enfin les cups de chantilly à l'aide d'une poche à douille et garnissez d'un grain de café en chocolat.

### Remarque:

Pour 20 cups

