

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Benodigdheden : voor **4** personen

100	gram	Pure chocolade
110	gram	Boter - echte
2	st	Volledige eieren
2	st	Eierdooiers
100	gram	suiker
50	gram	Bloem - patisseriebloem
1	snuifje	Zout

EVENTUEEL 4 bollen Vanille-ijs
Vers rood fruit

Bereidingstijd: 20 minuten

Benodigdheden: metalen serveerringen of koffiekopjes
een zeef – eventueel een spuitzak
een bakmatje of bakpapier

Werkwijze :

Smelt 100 gram pure chocolade samen met 110 gram echte boter op een zeer zacht vuurtje.

En alleen laten smelten.....

Doe 2 volledige eieren samen met nog extra 2 eierdooiers en 100 gram suiker in een kom en klop met een garde goed los.

Zeef boven dit mengsel 50 gram patisseriebloem. Meng tot een glad beslag.

Meng er nu de gesmolten chocolade door en een snuifje zout.

(het zout zal de zoetigheid een beetje verstevigen)

Doe het beslag nu in een spuitzak of schaal en leg het in de koelkast voor minstens een uur of twee.

Het eetmaal is gedaan – tijd voor het dessert !!!

Verwarm de oven voor op 210 gr C – Haal de bakplaat eerst uit de oven.

Leg een bakmatje of bakpapier op de bakplaat.

Beboter en bebloem 4 serveerringen of koffiekopjes.

Zet op de bakplaat en vul zeze met de met behulp van de spuitzak.

Bak ze 8 tot MAX 10 minuten – haal uit de oven.

Plaats ze op een bordje.

Werk eventueel af met een bol ijsroom en/of wat rood fruit.

Dit is een feestelijke afsluiter die je op voorhand kan voorbereiden.

=====