

# Moelleux met fruit

**Bereidingstijd**
> 1h

**Moeilijkheidsgraad**
Gemiddeld

# Ingrediënten

150 gram pure chocolade
165 gram roomboter (+ extra)
3 eieren
3 eiderdooiers
150 gram kristalsuiker
75 gram bloem (+ extra)
1 snuifje zout
rood fruit (naar keuze)
bloemsuiker

# Bereidingswijze

1. **Smelt de chocolade met de roomboter in een steelpannetje, op een laag vuur.**
2. **Klop intussen de eieren, de eierdooiers en de suiker tot een romig, bleek mengsel (eventueel in de keukenrobot). Zeef de bloem boven het eiermengsel en meng goed. Giet het chocolademengsel hierbij en breng op smaak met een snuifje zout. Meng tot een mooi, egaal beslag. Giet dit in een spuitzak (zorg dat de opening dicht is, eventueel met een klem).**
3. **Laat de spuitzak minstens enkele uren afkoelen en opstijven in de koelkast.**
4. **Haal de spuitzak net voor het serveren uit de koelkast.**
5. **Zorg dat de oven is voorverwarmd op 210 °C.**
6. **Neem een muffinvorm en bestrijk de binnenkant met boter en bestrooi lichtjes met bloem. Klop en draai met de vorm, zodat de bloem egaal verdeeld is. Hou de vorm dan even ondersteboven boven het werkvlak en klop er nog eens op, zodat de overtollige bloem eruit valt.**

7. **Verdeel het beslag uit de spuitzak over de 6 holtes van de muffinvorm. Zorg dat ze voor 2/3 gevuld zijn.**

8. **Zet 8 à 10 minuten in de voorverwarmde oven. Is je oven vrij krachtig? Haal de moelleux er dan na 8 minuten uit. In het andere geval kun je 10 minuten wachten.**

9. **Schep de moelleux uit de vorm en plaats deze op een bord. Werk af met rood fruit en bloemsuiker.**

10. **Serveer onmiddellijk.**