

chocolademoelleux

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

100 gram pure chocolade
110 gram boter
50 gram bloem (gezeefd)
100 gram suiker
2 eiderdooiers
2 eieren
1 snuifje zout

Bereidingswijze

1. **Breek de chocolade in stukken en doe ze samen met de boter in een steelpan. Laat op een heel zacht vuur smelten.**
2. **Meng de volledige eieren met de dooiers en de suiker tot een homogeen mengsel. Zeef hierbij de bloem en roer tot een klontervrij beslag.**
3. **Voeg hier de gesmolten chocolade aan toe en werk af met een beetje zout.**
4. **Giet dit mengsel in een spuitzak (sluit de onderkant af met een klem of wasknijper). Laat enkele uren opstijven in de koelkast.**
5. **Warm de oven voor op 200 °C. Neem 4 kleine ovenschaaltjes of serveerringen en smeer ze in met boter. Bebloem en klop de bloem er dan uit. Zet op een bakplaat die je met bakpapier hebt bekleed (zeker bij de serveerringen). Spuit nu het deeg in de vormpjes of ringen, totdat ze voor 2/3 gevuld zijn. Zet 8 minuten in de oven. Serveer meteen.**