

Chocoladesoufflé

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

80 gram roomboter (ongezouten + 20 g extra om de potjes te beboteren)
165 gram pure chocolade (in stukjes)
4 eieren (gesplitst)
1 1⁄2 theelepels vanille-extract
1⁄4 theelepel bicarbonaat
55 gram kristalsuiker (+ 1 eetlepel extra)
1 eetlepel cacaopoeder (+ extra)

Bereidingswijze

1. **Beboter 4 vuurvaste potjes en besprenkel met de extra kristalsuiker. Zet ze in de koelkast.**
2. **Verhit de oven tot 200 °C.**
3. **Doe de boter en de chocolade in een steelpan en zet op een laag vuur. Roer tot de boter en de chocolade zijn gesmolten. Haal van het vuur en laat 5 minuten afkoelen.**
4. **Voeg de eierdooiers en de vanille toe en roer goed.**
5. **Doe de eiwitten en het bicarbonaat in een grote mengkom en mix tot stijve pieken. Voeg beetje bij beetje de suiker toe terwijl je blijft kloppen. Zodra alle suiker is opgenomen, blijf je nog 2 minuten doorkloppen tot je glanzende, stijve pieken hebt.**
6. **Voeg 1/3 van de eiwitten bij de chocolade en meng voorzichtig. Zeef hier het cacaopoeder over en voeg de rest van de eiwitten toe. Meng opnieuw voorzichtig.**
7. **Schep het mengsel in de potjes. Zet 10 minuten in de koelkast.**
8. **Zet de oven op 190 °C.**
9. **Plaats de potjes op een bakplaat en zet ze 12 à 14 minuten in de oven, tot de vulling 2 à 3 cm boven de rand uitkomt. Bestrooi met wat extra cacaopoeder en serveer meteen.**