Chocoladecakejes met botercrème

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

80 gram ongezouten boter
100 gram pure chocolade (+ extra om af te werken)
2 eieren
70 gram poedersuiker
1⁄2 theelepel zout
50 gram bloem

Voor de botercrème:

100 gram pure chocolade
150 gram ongezouten roomboter (op kamertemperatuur)
70 gram poedersuiker
70 gram cacaopoeder
1 eetlepel sterke koffie

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 200 °C. Smelt de boter samen met de chocolade au bain-marie. Laat vervolgens iets afkoelen.**

2. **Klop de eieren met de poedersuiker en het zout romig. Spatel er de bloem en de gesmolten chocolade onder. Verdeel het beslag over 8 ingevette muffinvormpjes en vul ze tot 1 cm hoog. Bak de cakejes in ongeveer 4 minuten gaar. Laat ze afkoelen op een rooster.**

3. **Maak de botercrème: smelt de chocolade au bain-marie. Mix de boter romig en doe er geleidelijk aan de poedersuiker en het cacaopoeder bij. Mix glad. Voeg het cacaopoeder en de koffie toe en mix tot een luchtige crème. Schep de botercrème in een spuitzak met kartelmond.**

4. **Spuit een toef botercrème op een chocoladecakeje en zet hier een tweede cakeje bovenop. Druk lichtjes aan en spuit opnieuw een toef crème op de bovenkant. Werk af met de extra geraspte chocolade.**