



Moelleux van chocolade



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 eieren
1 eierdooier
60 gram suiker
125 gram ongezouten boter (+ extra)
125 gram pure chocolade
20 gram bloem (+ extra)
boter
6 paaseitjes (chocolade)

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2.** Klop de eieren met de dooier en de suiker tot een glad mengsel.
- 3.** Smelt de boter met de chocolade in een steelpan en meng goed. Voeg de helft toe aan het eimengsel en roer glad. Voeg dan de rest toe en roer tot alles net is gemengd. Zeef er de bloem over en spatel door het deeg.
- 4.** Neem 6 vuurvaste schaaltes (ramequins) en beboter ze goed. Bestrooi met bloem. Verdeel het deeg over de schaaltes en leg er telkens een paasei bovenop.
- 5.** Zet 8 minuten in de oven en serveer onmiddellijk.