



Chocolade moelleux

Dol op chocolade? Dan is de chocolade moelleux perfect voor je! Dit heerlijke chocolade cakeje heeft een verrukkelijke romige chocolade vulling.

Boodschappenlijstje



Callebaut Chocolate Callets -Dark- 1 kg

CB424737
32,15 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



Patisserie Sacs de décoration jetables 41,
24 pieces

02435
5,85 €



House of Marie Baking cups White -
pk/50

HM0015
3,25 €

Overige benodigdheden voor 8 - 12 stuks:

- 250 gram ongezouten roomboter in stukjes
- 8 eidooiers
- 4 eieren (circa 200 gram)
- 100 gram fijne kristalsuiker
- 100 gram gezeefde bloem

Smelt 250 gram boter in een pan met een dikke bodem en doe als de boter gesmolten is (niet bruin laten worden) 250 gram chocolade erbij. Haal hiervoor de pan van het vuur. Blijf roeren totdat de chocolade helemaal is opgelost in de boter.

Klop 8 eidooiers en 4 eieren in au bain marie luchtig. Au bain marie is een glazen schaal bovenop een pan met water zetten, dat net aan de kook is. Als het mooi luchtig geklopt is doe je hier het boter/chocolademengsel bij. Roer even goed door. Voeg tenslotte de gezeefde bloem toe en schep dit luchtig door. Niet te hard roeren! Vul een spuitzak met het mengsel en laat het circa 1 uur opstijven in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Vul de bakvorm met de baking cups en vul de cups met het chocolade mengsel tot iets onder rand. Bak de moelleux in circa 10 minuten gaar.

Laat ze na het bakken goed afkoelen en verwijder het papiertje. Serveer de chocolade moelleux met een laagje suiker en bijvoorbeeld een bolletje ijs.