



## Moelleux au chocolat

*Een warm chocoladetaartje met een vloeibaar hart dat bij het aansnijden uitloopt. Het pronkstuk onder de Franse desserts.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>12'</b>	<b>4</b>	<b>Dessert</b>

### Ingrediënten

120 gr pure chocolade  
120 gr boter  
3 eieren  
80 gr suiker  
50 gr bloem  
1 snuf zout  
boter en cacao voor de vormpjes

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en beboter vier ovenvaste ramekins, bestuif ze met cacao.
2. Smelt de chocolade met de boter au bain-marie of in korte stootjes in de microgolf tot glad.
3. Klop in een aparte kom de eieren met de suiker en het zout luchtig en bleek.
4. Roer de gesmolten chocolade door het eimengsel.
5. Spatel de bloem er voorzichtig door tot een glad beslag.
6. Verdeel het beslag over de ramekins tot ongeveer driekwart gevuld.
7. Bak 10 tot 12 minuten: de rand moet gaar zijn maar het midden nog zacht en bevend.
8. Laat een minuut rusten, keer voorzichtig op een bord en serveer meteen, eventueel met een bolletje vanille-ijs.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)