



## Chocoladefondant met vloeibaar hart

*Kleine chocoladetaartjes met een krokant korstje en een smeltend, vloeibaar chocoladehart. Warm serveren voor het beste resultaat.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>10'</b>	<b>4</b>	<b>Dessert</b>

### Ingrediënten

150 gr pure chocolade  
120 gr boter  
3 stuks eieren  
100 gr suiker  
60 gr bloem  
1 snuf zout  
1 theelepel cacao poeder

### Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 graden en beboter vier ramekins.
- 2.** Bestuif de ramekins met cacao poeder.
- 3.** Smelt de chocolade met de boter au bain-marie.
- 4.** Klop de eieren met de suiker en het zout luchtig.
- 5.** Roer de gesmolten chocolade door het eimengsel.
- 6.** Spatel de bloem er voorzichtig door tot een glad beslag.
- 7.** Verdeel het beslag over de ramekins.
- 8.** Bak precies negen tot tien minuten zodat de buitenkant gaar is maar het hart vloeibaar blijft.
- 9.** Stort de fondants voorzichtig op een bord en serveer meteen.

---

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