

Moelleux van chocolade

1. BENODIGDHEDEN

- 8 eieren
- 200 gr suiker
- 200 gr donkere chocolade
- 220 gr boter
- 100 gr patisseriebloem
- vanille-ijs en/of vers rood fruit en/of frambozencoulis



2. BEREIDING

Vorbereiding

1. Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.
2. Meng 4 volledige eieren en 4 eierdooiers met suiker in een mengkom.
3. Voeg de bloem toe en klop het geheel los tot een homogene massa.
4. Smelt de boter. Voeg de chocolade toe en laat smelten (40°C).
5. Meng het chocolade- en eimengsel tot een homogene massa.
6. Giet het geheel in een gesloten spuitzak.
7. Laat deze afkoelen in de koelkast zodat het mengsel kan opstijven.

Bakken

1. Bak de moelleux vlak voor het serveren. Tot dan kan het beslag in de koelkast blijven liggen.
2. Laat de hete luchtoven voorverwarmen op 215°C.
3. Wrijf de binnenzijde van de soufflévormpjes in met boter en bloem.
4. Spuit het beslag in de vormpjes tot 2/3. Het gebak zal rijzen in de oven.
5. Bak de moelleux 12 minuten in de oven op 215 °C.

Afwerking

1. Keer de gebakjes voorzichtig om en zet er eentje op elk dessertbord.
2. Serveer de warme moelleux met een bol vanille-ijs en/of een beetje vers rood fruit en/of frambozencoulis.