



Desserten

Smeuïge moelleux

Voor 4 personen.

Ingrediënten

50 gram zelfrijzende bloem (+ extra)
100 gram pure chocolade
110 gram boter (+ extra)
100 gram suiker
2 eidooiers
snuifje zout
2 eieren

Bereidingswijze

Smelt de chocolade met de boter op een zacht vuur.

Klop 2 eieren en 2 eidooiers onder de suiker tot een romig mengsel. Zeef er de bloem bij en klop goed door.

Roer er de gesmolten chocolade door en voeg het zout toe. Giet het beslag in een spuitzak en laat minstens 2 uur koelen in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 210°C. Besmeer enkele serveerringen met boter en bestrooi met bloem. Zet de ringen op een met bakpapier beklede bakplaat en spuit elke ring tot 2/3 vol met het beslag. Schuif de bakplaat 8 minuten in de oven.

Plaats de ringen op de borden en schuif de metalen ring eraf. Serveer meteen. Lekker met een bolletje vanille-ijs.

Tip:

Lekker met een bolletje vanille-ijs en frambozen.

