



Desserten

## **Moelleux au chocolat**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

250 gram boter  
250 gram bittere chocolade (in stukjes)  
125 gram suiker  
50 gram bloem  
4 eidooiers  
4 eieren

### **Bereidingswijze**

Klop de eieren met de dooiers en het suiker tot wit schuim (ongeveer 10 minuten). Smelt de boter en de chocolade au bain-marie. Roer eerst de helft hiervan door het eimengsel, daarna de rest. Spatel de gezeefde bloem er doorheen.

Verdeel het mengsel over de ingevette ovenschaaltjes en plaats ze een nacht in de koelkast. Zet de moelleux 10-12 minuten in een voorverwarmde oven van 180 ° zodat het gebakje binnenin nog vloeibaar is.

Serveren met vanille-ijs, frambozen, en eventueel afwerken met wat poedersuiker, muntblaadjes, een kaneelstokje of een anijssterretje.

### **Keukenbenodigdheden**

Oven



