

MOELLEUX

met zachte karamelvulling



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** 13 uur - **Koken :** 15 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 MOELLEUX

- CHOCOLADEGEBAK : - 100 gram pure chocolade - 100 gram boter - 2 eieren - 2 eidooiers - 50 gram bloem - 100 gram poedersuiker - + 40 gram voor de versiering - ZACHTE KARAMELVULLING : - 70 gram suiker - 50 ml slagroom - 40 gram gezouten boter

1. Bereid de voorgaande dag de zachte karamelvulling.
2. Doe de in stukjes gebroken chocolade in de rvs-kom, voeg de boter toe en laat alles smelten door het EXPERT-programma in te stellen op 4 minuten/snelheid 3/60 °C. Voeg de eieren, de eidooiers, de bloem en de poedersuiker toe en selecteer vervolgens het DEEG/TAART-programma. Spatel het mengsel zo nodig van de wand van de kom.
3. Schep het deeg in ingevette ovenschaaltjes of siliconen vormpjes van 6 tot 8 cm doorsnede. Zet het deeg 1 uur in de koelkast.
4. Verwarm de oven voor op 210 °C. Neem de bevroren karamelblokjes uit hun vormpjes en druk ze in het midden van elk gebakje. Zet de moelleux meteen circa 12 minuten in de oven. Neem ze uit hun vormpjes en bestuif ze met poedersuiker.

ZACHTE KARAMELVULLING

1. Verhit in een steelpan de suiker, zonder te roeren, op laag vuur tot de suiker karamelliseert. Breng in een andere pan de slagroom aan de kook.

2. Neem de karamel, wanneer hij goudbruin is, van het vuur en roer de room erdoorheen. Roer de in stukjes gesneden boter erdoor tot deze opgelost is. Giet de karamel in een ijsblokjesvorm of in de holtes van een siliconen vorm. Zet een nacht in de diepvriezer.

Tip van de chef :

Voor een snellere variant kunt u de zachte karamelvulling vervangen door een blokje witte of bruine chocolade.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016