

ZACHT CHOCOLADEGEBAK



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 5 à 8 min - **Materialaal :** ovenbestendige eenpersoonsvormpjes

Ingrediënten : 6-8 personen

- 150 g pure chocolade - 150 g kristalsuiker - 4 eieren - 125 g boter - 50 g meel

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Doe de suiker en de eieren in de grote kom met het metalen mes en klop tot een witte massa. Voeg het meel toe en meng nog 1 minuut.
3. Smelt de chocolade en de boter in een pannetje op laag vuur.
4. Schakel de machine weer in en voeg via de invoerbuis het chocolademengsel toe.
5. Verdeel het mengsel over de ingevette eenpersoonsvormpjes. Leg een vierkantje witte of pure chocolade in het midden van het mengsel. Zet de vormpjes in de oven.

Tip van de chef :

Serveer met een bolletje vanille- of mango-ijs bij. De baktijd is afhankelijk van de grootte van de vormpjes. U kunt dit recept ook in een grote bakvorm maken. Verleng in dat geval de baktijd.

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■