

Ingrediënten voor 4 personen

2 eieren 25 g suiker 30 g bloem  
snufje zout 100 g pure  
chocolade, in stukjes 100 g boter,  
in stukjes poedersuiker

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Frans

**Gang:** Nagerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee



## Warme chocoladetaartjes

Hmm... warme chocolade taartjes! Deze taartjes uit Smulweb magazine 23 hebben een stevige buitenkant en een smeuge chocolade als kern. Lekker als toetje of voor bij de koffie.

### Hulpmiddelen

Garde, hitte bestendige kom, kookpan. 4 eenpersoons ovenschaaltjes en een spatel.

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Klop eieren en suiker schuimig in een kom. Klop bloem en zout erdoor.
3. Breng een laagje water aan de kook in de pan. Doe chocolade en boter in de kom. Zet de kom op de pan met kokend water en smelt chocolade al roerend au bain-marie.
4. Neem van het vuur, voeg ei-bloemmengsel toe en roer alles tot een gladde massa.
5. Verdeel het chocolademengsel over de schaaltes en bak 12 minuten midden in de oven. De buitenkant moet stevig zijn, maar de binnenkant nog vloeibaar.
6. Stort de taartjes op bordjes, bestrooi met poedersuiker en serveer direct.