

Ingrediënten voor 4 personen

2 eieren, 25 gr suiker, zout, 100 gr pure chocolade, 100 gr boter, 30 gr bloem, poedersuiker (strooibus), 1 eetl boter voor invetten, 2 eetl bloem voor bestuiven,

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Warm Chocoladetaartje

Super verrassend toetje: als je er een hapje van neemt, stroomt langzaam de vloeibare warme chocolade uit het taartje.mmmmmmmmm!!!

Hulpmiddelen

4 kleine overschaaltjes/vormpjes (a inhoud ca 2 dl)

Bereidingswijze

In kom eieren en suiker schuimig kloppen. Bloem en snuffje zout erdoor kloppen. Chocolade in stukjes breken en in pan doen. Boter in stukjes snijden en aan chocolade toevoegen. Pan in grotere pan met kokend water zetten en chocolade al roerend au-bain-marie laten smelten. Pan uit kokend water nemen. Eiermengsel toevoegen en alles tot gladde massa roeren. Schaaltjes/vormpjes invetten en bestuiven met bloem. Chocolademengsel over schaaltes verdelen. In midden van de oven ca 12 minuten laten bakken, zodat buitenkant stevig is, maar binnenste wel heet maar vloeibaar is. Borden op schaaltes leggen, samen omkeren en taartjes uit schaaltes laten glijden. Bestrooien met poedersuiker. Direct serveren.

