



Moelleux au chocolat

Een warm chocoladetaartje met een vloeibaar hart dat bij het aansnijden uitloopt. Het pronkstuk onder de Franse desserts.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	12'	4	Dessert

Ingrediënten

120 gr pure chocolade
120 gr boter, plus extra om in te vetten
3 eieren
80 gr fijne kristalsuiker
50 gr bloem
1 snufje zout
Ongezoet cacaopoeder om te bestuiven

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C (hete lucht 180 °C). Beboter vier ovenvaste ramekins van elk ongeveer 150 ml grondig en bestuif ze met cacaopoeder. Klop het overtollige cacao eruit en zet de vormpjes apart.
- 2.** Smelt de chocolade samen met de boter au bain-marie: zet een hittebestendige kom boven een pan met zachtjes kokend water en roer regelmatig tot een gladde massa. Haal van het vuur en laat licht afkoelen.
- 3.** Klop in een ruime kom de eieren met de suiker en het zout met een garde of elektrische mixer luchtig en lichtgeel, ongeveer 3 minuten.
- 4.** Giet de licht afgekoelde chocoladeboter bij het eimengsel en roer rustig door tot homogeen.
- 5.** Spatel de gezeefde bloem er in twee keer voorzichtig door tot een glad beslag zonder klontjes.
- 6.** Verdeel het beslag gelijkmatig over de vier ramekins, telkens tot ongeveer driekwart gevuld.
- 7.** Bak 10 tot 12 minuten: de randjes moeten gaar en stevig zijn, maar het midden nog licht bevend. Haal uit de oven en laat exact 1 minuut rusten.
- 8.** Leg een plat bord omgekeerd op de ramekin, keer in één vlotte beweging om en til de ramekin voorzichtig op. Serveer onmiddellijk.

Tip

De baktijd is cruciaal en verschilt per oven. Maak bij de eerste bereiding een proefexemplaar om de perfecte tijd voor jouw oven te bepalen. Het beslag kan tot 24 uur op voorhand bereid en in de koelkast bewaard worden. Reken dan op 1 tot 2 minuten extra baktijd en zet de ramekins rechtstreeks vanuit de koelkast in de hete oven.

Lekker met

Een bolletje vanille-ijs of een lepel licht geslagen room passen perfect bij de warme chocolade.

Dranktip

Een glas Banyuls of een lichte Pedro Ximénez sluit mooi aan bij de intensiteit van de pure chocolade.