Zoet

CHOCOLADE LAVA CAKEJES

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 3 à 4 stuks

- 100 gr pure chocolade
- 100 gr roomboter
- 40 gr bloem
- 45 gr suiker
- 3 eieren

Gebruik ramekins van ong. 7-8 cm

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 190 graden.
2. Breek de chocolade in stukjes en doe deze in een vuurvaste kom. De kom moet op een pannetje passen, zodat je het au bain-marie kunt smelten. Daarbij is het belangrijk dat de kom het water niet raakt.
3. Doe de boter ook in de kom bij de chocolade. Zet het pannetje met water op het vuur, zet de kom met chocolade erop. Laat het water net niet koken. Smelt zo langzaam de chocolade met de boter.
4. Splits een van de eieren en gebruik hiervan alleen de dooier. Doe deze in een kom. Voeg vervolgens de twee resterende eieren en de suiker toe. Klop dit met een (elektrische) garde tot het geheel schuimig is.
5. Meng de gesmolten chocolade met het ei-mengsel.
6. Zeef de bloem boven het mengsel en spatel dit er voorzichtig door. Je wilt dat het luchtig blijft.
7. Doe het mengsel in een spuitzak.
8. Besmeer je ovenbestendige bakjes, ramekins, of schaaltjes (net wat je in huis hebt) met flink wat boter.
9. Spuit nu het chocolademengsel in de bakjes.
10. Bak de bakjes in ongeveer 10-12 minuten af. Let op, elke oven is anders. Je wilt dat de rand van je cake droog is geworden en ook wat lost komt van de rand. Het midden van de cake mag nog wat zachter zijn.
11. Zodra ze klaar zijn kun je ze zo uit het schaaltje eten, maar je kunt ze ook op een bordje storten. Zo kun je de chocolade er mooi uit zien vloeien als je de eerste hap neemt.

Serveer eventueel met wat slagroom of vanille ijs.