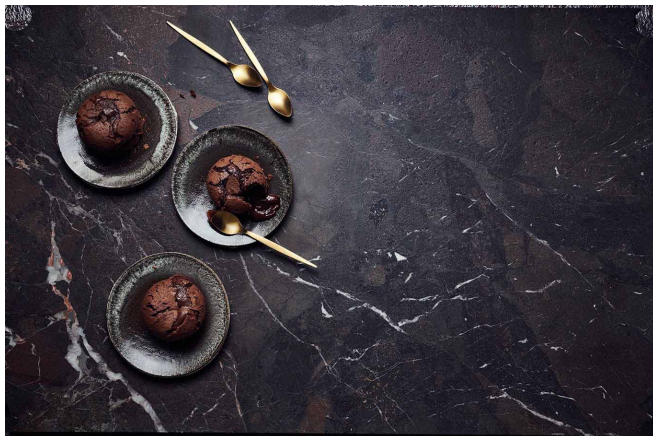




Moelleux van chocolade

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Rusttijd	1 Hrs
Gaartijd	15 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair V2000 vanaf 2021

met kardemom

Deeg

boter om in te vetten

bloem voor het bestuiven

100 g donkere chocolade, gehakt

50 g boter

80 g suiker

3 eieren

50 g bloem

1 snufje fleur de sel

1 snufje kardemompoeder

Deeg

De vormpjes invetten en met bloem bestuiven.

De chocolade en de boter in een pan onder af en toe roeren op laag vuur laten smelten.

De suiker en de eieren in een kom goed mengen tot de suiker opgelost is. De chocolade eronder mengen.

De bloem, het zout en de kardemom toevoegen en eronder roeren.

Het deeg tot $\frac{3}{4}$ in de voorbereide vormpjes vullen en 1 uur koud zetten.

Bakken

De gaarruimte met hete lucht tot 180°C voorverwarmen.





De vormpjes op een bakplaat plaatsen en op het middelste niveau gedurende 15 minuten bakken.

Voorzichtig uit de vormpjes storten en nog warm serveren.

Gaarstappen

Ovenruimte tot 180 °C op Hot air (voor)verwarmen

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

Hot air 180 °C gedurende 15 Mins

Accessoires

4 porseleinen vormpjes à ø7 cm en 1½ dl inhoud

Bakplaat

