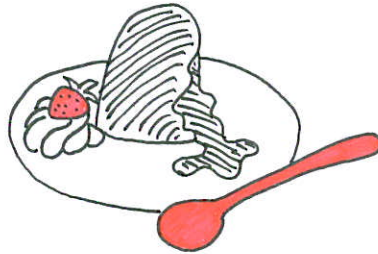


# Warme chocoladetaartjes (4 personen)

Bereiden : 10 minuten  
In de oven : 6 minuten

## Nodig:

- 125 g extra pure chocola
- 125 g boter
- 2 eieren
- 4 el suiker
- 1 el bloem
- 1 sinaasappel (alleen rasp)
- crème fraîche / slagroom (voor erbij)



TIP!

## au bain marie



magnetron:  
2x 1 minuut,  
goed roeren  
(evt. herhalen)

of



kom op een  
pan met laagje  
kokend water  
(± 5 minuten)

## Doen: oven voorverwarmen op 200°C

Breek de chocola in kleine stukjes en smelt ze samen met de klont boter au bain marie. Goed roeren tot je een egale donkerbruine saus hebt.

Klop in de tussentijd de eieren en de suiker schuimig met de mixer. Voeg de gesmolten chocola toe. Rasp de sinaasappelschil boven de kom. Mix het geheel even goed door. Voeg tenslotte door een zeef (of theezeeffje) de bloem toe en schep alles om met een lepel (niet meer mixen)

zo komen ze straks goed uit de vorm!

TIP!

Vet 4 kleine vuurvaste vormpjes in met boter en bestrooi met wat bloem - overtollige bloem er weer uitschudden.



Vul de vormpjes met het chocolademengsel en zet ongeveer 6 minuten in de hete oven. Ze moeten van buiten stevig zijn, maar van binnen nog zacht.

Haal ze uit de oven en laat in de vormpjes afkoelen op het aanrecht. Tot zover de voorbereiding.

## Serveren:

zet ze nog eventjes (± 2 minuten) in de hete oven. Haal ze dan voorzichtig uit de vormpjes en serveer op mooie bordjes met een schepje crème fraîche of geklopte slagroom

TIP!



vrijmachtig,  
dus kleine  
vormpjes  
gebruiken