



Chocoladefondant met vloeibaar hart

Kleine chocoladetaartjes met een krokant korstje en een smeltend, vloeibaar chocoladehart. Warm serveren voor het beste resultaat.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	10'	4	Dessert

Ingrediënten

150 gr pure chocolade
120 gr boter, plus extra om in te vetten
3 eieren
100 gr fijne kristalsuiker
60 gr bloem
1 snufje zout
2 kl cacaopoeder, plus extra om te bestrooien

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 graden. Beboter vier ramekins grondig en bestuif ze met cacaopoeder. Klop het overtollige poeder eruit.
- 2.** Smelt de chocolade samen met de boter al roerend au bain-marie. Haal van het vuur en laat licht afkoelen.
- 3.** Klop de eieren met de suiker en het zout in een ruime kom luchtig op tot een licht en luchtig mengsel.
- 4.** Roer de gesmolten chocolade geleidelijk door het eimengsel.
- 5.** Spatel de bloem er voorzichtig door tot een glad, homogeen beslag.
- 6.** Verdeel het beslag gelijkmatig over de vier voorbereide ramekins.
- 7.** Bak de fondants 9 tot 10 minuten in de voorverwarmde oven: de buitenkant moet gaar en stevig zijn, maar het midden mag zacht blijven.
- 8.** Haal de ramekins uit de oven en laat ze 1 minuut rusten. Ga met een mes langs de rand en stort elke fondant voorzichtig op een dessertbord. Serveer onmiddellijk.

Tip

Test de baktijd op voorhand met één ramekin, want elke oven verschilt. De fondants kunnen ook tot een dag op voorhand bereid en in de koelkast bewaard worden. Reken dan 1 tot 2 minuten extra baktijd.

Lekker met

Een bolletje vanille-ijs of een lepel licht opgeklopte room.

Dranktip

Een glas Pedro Ximenez of een andere zoete sherrystijl past uitstekend bij de intense chocoladesmaak.