



Cake met chocolade

Voor 6 tot 8 personen

INGREDIËNTEN

120 g fondant chocolade
60 g boter
120 g suiker
3 eieren
40 g gezeefde bloem
2 eetlepels cacaopoeder

BEREIDING

Laat de chocolade au bain-marie smelten. Voeg de boter in stukjes toe.
Klop de eieren en de suiker tot u een luchtig deeg krijgt en voeg hier de chocolade en vervolgens de bloem aan toe.

Beboter 4 wegwerpbaar vormpjes in aluminium.

Strooi cacaopoeder in de vormpjes en verwijder het teveel. Vul de vormpjes tot $\frac{3}{4}$ van de hoogte.

Verwarm de oven voor op 200°C (Intervalstoom) en bak gedurende 8 à 10 minuten.

Laat een minuutje rusten en keer de vormpjes op de borden om.

Combi stomen

200°C / 8-10 minuten