

# Moelleux van chocolade

## Ingrediënten:

200 g chocolade  
220 g griessuiker  
Vanillestok  
4 eieren  
4 eigelen  
230 g boter  
100 g bloem  
Snuifje zout

## Bereiding:

De eieren, eigelen, zout, suiker en zaadjes van 1 vanillestok luchtig kloppen  
Stel in: 3 min / stand 8

De chocolade tesamen met de boter smelten au bain marie.

De bloem onder de ruban mengen.

De chocolade eronder spatelen.

In goed beboterde en bebloemde vormen gieten voor 3/4 vol.  
Ik gebruik bolvormige flexipat van 13mm diep.  
Ontvormt zeer goed en hoeft niet ingeboterd te worden.

Gedurende 8 minuten bakken op 186°C in voorverwarmde warme lucht oven.

Uitstorten op het bord en garnituur aanbrenen.

