

Chocoladetaartje

Ingrediënten:

- 135 gram pure chocolade
- 135 gram boter
- 55 gram suiker
- 55 gram bloem
- 3 kleine eieren

Bereidingswijze

- Chocolade met de boter au bain Marie laten smelten.
- De eieren en de suiker met de mixer of keukenmachine opslaan.
- De lauwwarme chocolademassa mengen met de eiermassa.
- Als laatste de bloem erdoor spatelen.
- De massa met een spuitzak in beboterde vormpjes voor $\frac{3}{4}$ afvullen en in een voorverwarmde oven bij 180 graden in 9 minuten afbakken.
- Het taartje storten en serveren met passend ijs en saus.
- Als het taartje goed is gebakken is de kern 'lopend'.
- Iedere oven bakt anders, dus het kan zijn dat de baktijd iets moet worden aangepast voor het beste resultaat.

Eet smakelijk!

