



Moelleux

Ingrediënten (voor 4 personen)

120 g pure chocolade
40 g roomboter of ghee
2 eieren
20 g rijstbloem

Bereiding

- Smelt de boter samen met de chocolade.
- Kluts de eieren in een kom en roer daarna kort de rijstbloem eronder.
- Roer het boterchocolademengsel er kort onder tot je een homogene massa krijgt.
- Neem 4 kleine, vuurvaste kommetjes (diameter 8 cm), beboter ze en strooi er wat bloem over.
- Verdeel het beslag in de kommetjes. Let op: vul de kommetjes slechts voor $\frac{2}{3}$, want het beslag zal nog rijzen in de oven.
- Bak de cakejes 8 min in een oven van 210°C . Respecteer de baktijd: 1 minuut te lang in de oven en de moelleux zijn overgaar!
- Serveer de moelleux onmiddellijk. Aan de buitenkant heeft het cakeje een korstje, maar binnenin is de chocolade 'vloeibaar'. Als de moelleux gelukt is, kun je hem zo uit het kommetje halen en op een bordje opdienen.

tip *Serveer eventueel met een toefje slagroom of witte chocolademousse of met een bolletje vruchtenijs.*

Varianten

- Meng stukjes peer onder het beslag.
- Steek in elke kommetje een stukje muntchocolade (bijvoorbeeld After Eight) of witte chocolade in het chocoladebeslag vooraleer je ze in de oven zet.
- Vervang de pure chocolade door witte chocolade. De moelleux krijgt dan een mooi lichtbruin gevlekt korstje.





Speculaas wafels

Ingrediënten (voor 12 stuks)

75 g roomboter of ghee
75 g honing
15 g speculaaskruiden
3 eieren
75 g spelt- of rijstbloem
75 g speculaaskoekjes
snuifje zeezout

Bereiding

- › Zet de boter tijdig op kamertemperatuur. Meng de zachte boter met de honing, het zeezout en de speculaaskruiden. Klop de eieren tot een schuimige, witte massa en voeg ze aan het botermengsel toe.
- › Roer kort de bloem eronder, tot je een homogene massa krijgt.
- › Meng de verbrijzelde (0,5 cm) of de fijngemixte speculaaskoekjes onder het beslag.
- › Bak de wafels in een wafelijzer. Leg, met behulp van 2 koffielepels, ronde hoopjes beslag op het wafelijzer. Je kunt kleine of grote wafeltjes maken.

Varianten

- › Vervang de speculaaskruiden en de speculaaskoekjes door 25 g cacao poeder en 25 g geraspte chocolade. Zo krijg je heerlijke chocoladewafels (zie foto).
- › Laat de speculaaskruiden en de speculaaskoekjes weg en meng (10 g) cacao poeder onder de helft van het deeg. Giet nu deels wit beslag en deels cacao beslag in het wafelijzer en bak marmerwafels.