

Chococakeje of petit bonbon



Een slijk chocoladecakeje of bonbon heel eenvoudig en snel gemaakt met veel servermogelijkheden van cakeje of bonbon bij de koffie of als mooi dessert met roodfruit al dan niet in combinatie met koffie.

INGREDIËNTEN: 6 personen

100 gr pure chocolade

120 gr bio roomboter

4 eieren

1 ½ theelepel amandelmeel

Klein scheutje agave siroop

Cacaopoeder voor de versiering van het bord voor het dessert

Roodfruit vers voor de versiering en de kleur

BEREIDING:

Verwarm de oven voor op 220 gr.

Smelt de chocolade samen met de roomboter op een zacht vuurtje.

Klop met een mixer in een kom de eieren, het amandelmeel en de agavesiroop tot een massa. Roer hier de gesmolten boterchocolade door.

Giet of schep het mengsel in een muffinvormpje voor de cakejes en in een bonbonvormpje voor de bonbons of in beide wat en bak in de voorverwarmde oven in circa 8 tot 10 minuten gaar.

Controleer met een prikker of het cakeje c.q. bonbon gaar is, pas wel op dat het niet te lang bakt om te voorkomen dat het te droog wordt.

Serveer het dessert (b.v. als voorbeeld op de foto) of als een bonbon.