



MOEILLEUX AU CHOCOLAT MET LEMON CURD

Ingrediënten:

200 g ongezouten boter
200 g pure chocoladetablet
125 g suiker
6 eiwitten
6 eidooiers
100 g bloem
2 eetlepels lemon curd
150 cc slagroom

Bereiding:

Vet 12 gladde muffin vormpjes (of 14 espresso kopjes) in met zachte boter. Bloem de vormpjes of kopjes. Sla de eiwitten op met de suiker en zet dit even opzij. Smelt de boter met de chocolade 'au Bain Marie' en laat dit tot lauwwarm afkoelen. Roer de eidooiers door het chocolademengsel en voeg de bloem toe. Spatel het eiwit door deze massa en vul met een spuitzak de vormpjes tot 1 cm onder de bovenrand af. Laat dit afgedekt in de koelkast minimaal een uurtje staan. Bak de Cakejes voor het serveren 8 minuten af in een op 180*c voorverwarmde oven. Klop ondertussen de slagroom met de lemon curd op. De cakejes warm serveren zodat de binnenzijde nog licht vloeibaar is met als topping de lemoncurd

