



De Kookjuf

Lava-cake

Ingrediënten voor 6 cakejes

- 3 eieren
- 3 dooiers
- 75 gram suiker
- 30 gram tarwebloem
- 150 gram pure chocolade
- 150 gram roomboter
- extra roomboter om in te vetten

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 170 graden
2. Vet 6 timbaaltjes goed in met roomboter
3. Breek de hele eieren in een kom
4. Splits de andere drie eieren (je gebruikt alleen de dooiers, de eiwitten kun je voor iets anders gebruiken)
5. Doe de 3 eidooiers bij de hele eieren
6. Klop dit eiermengsel goed los met de suiker. Zet apart
7. Zet een steelpannetje met een laagje water op het vuur en breng aan de kook
8. Zet er een metalen of glazen schaal (die vuurbestendig is) bovenop, zodra het water kookt. Zet het vuur klein en zorg dat de onderkant van de schaal het water niet raakt
9. Breek de chocolade in stukjes, doe deze in de schaal
10. Smelt de chocolade au bain-marie onder regelmatig roeren
11. Snijd de boter in klontjes
12. Haal de chocolade van de bain-marie af en laat de boter erin smelten
13. Voeg de gesmolten chocolade/boter in delen toe aan het eimengsel
14. Roer goed en voeg dan ineens de bloem toe en meng
15. Vul de timbaaltjes tot een vinger onder de rand
16. Bak 13 minuten in de oven, laat heel even afkoelen tot je makkelijk met een mes rondom het cakeje kan draaien, keer het cakeje op een bord en serveer direct