

Chocolate lava cakes

Materialenlijst

6 materialen bakjes voor ingrediënten
6 ramekins (vormpjes)
1 materialenbord
1 afvalbakje
2 mengschalen (1 voor smelten van chocolade 1 voor ei, suikermengsel)
1 pannenlikker
1 garde
1 vork, 1 mes, lepel
*** evt. soeplepel voor uitscheppen mengsel*
Steelpan/ kookpan (klein formaat)
Bakpapier
Bakplaat
Oven en inductieplaat

Ingrediëntenlijst

Chocolate lava cakes - 6 stuks
3 eieren
110 gram boter
170 gram pure chocolade
4 eetlepel suiker
+ zout
2 eetlepel bloem
1 theelepel vanille extract
6 ramekins
Water



Chocolate lava cakes

Stap 1.

Verzamel alle ingrediënten en materialen zoals aangegeven staat op de materialenlijst. Zorg dat je alle materialen klaar hebt staan op de werkplek

Doe alvast water in de pan en zet deze klaar voor de au-bain marie. Deze kun je al langzaam laten warm worden (het water mag niet volledig koken)

Stap 2.

Verwarm de oven voor op 200 graden celsius.

Stap 3.

Pak de ramekins. Smeer deze in met boter. Zorg dat je alle randen goed hebt ingesmeerd

Stap 4.

Als de ramekins zijn ingesmeerd met boter, moet je er wat bloem in strooien. Doe dit door een kleine theelepel van de bloem in de ramekin te doen, en dan ronddraaien. Zorg dat de ramekin aan de binnenkant volledig vol zit met bloem.

Plaats vervolgens de ramekins op de bakplaat

Stap 5.

Zodra het water wat is opgewarmd, is het tijd om de chocolade te smelten. Zet de stand van de inductieplaat op 2.

Plaats de mengkom op het pannetje. Doe de chocoladestukjes in de mengkom. Voeg ook de boter toe. De chocolade en boter gaan langzaam smelten. Blijf tijdens het smelten goed roeren met de pannenlikker.

Stap 6.

Terwijl de chocolade aan het smelten is, worden de eieren in een andere mengkom gedaan. Hier worden de suiker en zout aan toegevoegd. Mix het mengsel goed door elkaar met een garde.

Voeg de bloem toe en mix nog eens goed door.

Het mengsel begint dan langzaam wit te worden.

Stap 7.

Als de chocolade gesmolten is, en het eimengsel ook klaar is, kun je de gesmolten chocolade toevoegen aan het eimengsel. Doe dit in kleine hoeveelheden en blijf roeren.

Stap 8.

Als alle chocolade is toegevoegd, moet het mengsel in de ramekins. Maak gebruik van een soeplepel om de ramekins te vullen.

Verdeel het mengsel over alle ramekins.

Tip: maak de ramekin vol tot de helft. Zo kan tijdens het bakken het cakeje niet over de rand vallen.

Stap 9.

Plaats de bakplaat met de ramekins in het midden van de oven.

Tip: zet een wekker op 10 minuten.

Stap 10.

Als de ramekins klaar zijn, haal je de bakplaat uit de oven en laat je de ramekins een aantal seconden afkoelen

Let op: de cakejes zijn heet!

Stap 11.

Ga met een mes langs de randen van de cakejes om deze los te maken van de ramekins

Stap 12.

De cakejes zijn zacht van binnen. Haal de cakejes uit de ramekins door een bord tegen de bovenkant te houden. Dit bord draai je weer om zodat de ramekin ondersteboven op het bord komt te liggen.

Tip: maak gebruik van pannelappen. De cakejes zijn nog heet!

Stap 13.

Strooi poedersuiker over de chocolate lava cakes of voeg een lekker bolletje ijs toe. Uiteraard kun je ook vers fruit toevoegen bij het cakeje.