

---

# KOOK MEESTERS

---

recept

## BENODIGDHEDEN

450 gram pure chocolade

450 gram boter

6 eieren

8 eidooiers

180 gram suiker

180 gram bloem

## Warm chocoladetaartje

*Heerlijk zacht van binnen, goed voor 24 taartjes.*

---

## BEREIDING

Smelt de chocolade met de boter in een grote kom.

Klop de suiker samen met het ei 'au bain-marie' op, totdat de eieren 62 graden zijn. Klop dit weer koud in de keukenmachine.

Spatel dit mengsel voorzichtig door de chocolade en meng als laatste de gezeefde bloem erdoor.

Vul aluminium bakjes tot 2/3 met het mengsel en zet minimaal 2 uur koud. Bak de taartjes af op 180 graden voor 7 minuten.

Serveertip: karamelijs en een koude Affligem dubbel. Verrassend lekker!

---