

## MOELLEUX AU CHOCOLAT



### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Zwarte knoflookpuree  
325g

### INGREDIËNTEN

4 

- 6 st eieren
- 125 g ongezouten roomboter
- 125 g pure chocolade
- 50 g witte basterdsuiker
- 50 g tarwebloem
- 5 g Bresc Black garlic puree

### BEREIDINGSWIJZE

Smelt de boter, knoflookpuree en de chocolade au bain-marie. Klop met een mixer 4 dooiers, 2 hele eieren en de suiker heel luchtig tot het in volume is verdubbeld. Voeg het chocoladebotermengsel toe en spatel de bloem er zo luchtig mogelijk doorheen. Verdeel het beslag in bakvormpjes. Bak de moelleux ca. 9 min. in de oven op 180 °C. Stort ze op bordjes en serveer direct.