Moelleux au chocolat

Ingrediënten

10

- 15 st eieren
- 315 g ongezouten roomboter
- 315 g pure chocolade
- 125 g witte basterdsuiker
- 125 g tarwebloem
- 15 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 chocolade-botermengsel 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.

Gebruikte bresc producten

Bresc Zwarte knoflookpuree 325g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000