



Smeltende lavacakejes

met crème fraîche



ca. 25min



2 personen

Er zijn maar weinig toetjes zo spannend als lavacake. Dat moment waarop je je lepel erin steekt en de warme, gesmolten chocolade eruit loopt als lava.. hmm dat is genieten! Niet alleen voor chocoladefans, maar voor iedereen. Dus verras jezelf en je gasten met deze makkelijke en overheerlijke traktatie!

Wat je van ons krijgt

- 25g cacao poeder
- 1 zakje pure chocoladedrops ³
- 2 biologische eieren ⁴
- 1 kuipje crème fraîche ¹
- 25g poedersuiker

Wat je thuis nodig hebt

- 65g boter ¹
- 1tl bloem ²
- 2el suiker
- zout

Kookgerei

- oven
- muffin bakvorm
- kleine kookpan
- keukenweegschaal
- garde

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Melk (1), Gluten (2), Soja (3), Eieren (4).

Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 799kcal, vet 63.5g,
koolhydraten 44.1g, eiwit 10.9g



1. Vorm voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Vet 4 vormpjes van een muffin bakvorm, of 2 soufflévormpjes, in met 1tl boter en bestuif gelijkmatig met **1½tl cacao poeder**, tik **overtollig cacao poeder** uit de vorm.



4. Cakejes bakken

Verdeel het **deeg** gelijkmatig over de vormpjes en bak 5-7min in de oven, tot de **cakejes** aan de oppervlakte gebakken zijn, maar nog niet stevig. Neem uit de oven en laat 1-2min rusten.



2. Chocolade smelten

Breng voldoende water, om de **chocoladedruppels** au-bain-marie te smelten, aan de kook in een kleine kookpan. Doe de **chocoladedruppels** en 60g boter in een hittebestendige kom. Plaats de kom boven het water en roer tot de **chocolade** is gesmolten en goed gemengd met de boter. Neem dan van het vuur.



5. Crème fraîche verfijnen

Meng de **crème fraîche** met **1el poedersuiker** en een snuf zout en roer glad.



3. Deeg maken

Roer 2el suiker en een flinke snuf zout door het **chocolademengsel**. Scheid voorzichtig **1 ei**, het **eiwit** gebruiken we hier niet. Voeg het **eigeel** en het **2e ei** toe aan het **chocolademengsel** en roer in 3-5min tot een glad **mengsel** zonder klontjes. Bestrooi met 1tl bloem en roer goed door.



6. Omdraaien en serveren

Maak de randen van de **cakejes** voorzichtig los met (de achterkant van) een mes. Leg een snijplank op de vorm en draai de vorm incl. plank in één beweging om en til de vorm er voorzichtig af. Gebruik bij soufflévormpjes een klein bord. Bestrooi de **cakejes** terwijl ze nog warm zijn met wat **poedersuiker** en serveer ze met de **crème fraîche**.