

Smeltende Chocoladeharten

100 g gezouten roomboter
100 g pure chocolade
100 g suiker
2 eieren
60 ml (4 maatlepels 15 ml) bloem

Oven voorverwarmen op stand 7/8 of 220°C (rooster er uit halen).

- In *M+* *Maatkan* de boter met de chocolade laten smelten in de magnetron (ca. 2½ min/700 Watt)
- Suiker, eieren toevoegen en met de *Kunststof Garde* goed kloppen
- Onder voortdurend kloppen de bloem toevoegen
- Zet de (afgewassen) *MFV Mini-Hart* op het koude ovenrooster en vul de harten met het mengsel
- Zet 10 minuten in de voorverwarmde oven (stand 7/8 of 220°C)
- Laat de harten iets afkoelen alvorens ze uit de vorm te halen.

Half warm het lekkerst; binnenin nog iets vloeibaar. Eenmaal afgekoeld zacht van binnen.

02/05/TWF/mn

