

Caramel Lava

—
warme chocoladetaartjes met een gesmolten caramelkern van Werther's Original



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

voor 6 personen

- 150 g pure chocolade
- 150 g boter en een beetje boter voor de vormpjes
- 120 g poedersuiker
- 75 g bloem
- 3 eieren
- 12 Werther's Original Klassieke Roomsnoepjes
- poedersuiker

voorbereiding

1. Verwarm de oven voor op 210 ° C boven- / onderwarmte. Smelt de chocolade en boter au bain marie. Van het vuur afnemen en een beetje laten afkoelen (lauw).
2. Meng de eieren in een andere kom en voeg de eieren toe aan het chocolademengsel, dat nog vloeibaar is. Roer dan de bloem en poedersuiker erdoor.
3. Vet de vormpjes in (of kopjes) en vul ze voor de helft met het beslag. Doe per vormpje twee Werther's Original Klassieke Roomsnoepjes in het midden en verdeel de rest van het beslag erover heen.
4. Bak de cakejes ongeveer 14 tot 18 minuten. Uit de oven halen en direct op het dessertbord zetten, bestuiven met poedersuiker en warm serveren.

Tip

Je kunt de cakejes goed voorbereiden en in de koelkast bewaren tot je ze gaat afbakken in de oven.