

Chocolade Caramel Lava Cakes

Een perfect recept voor chocolade én Caramel liefhebbers! Chocolade Lava Cakes met een zachte Caramel kern.



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

Voor 6 personen

- 12 Werther's Original Soft Caramel snoepjes
- 120 g ongezouten roomboter
- 1 el cacaopoeder
- 30 g bloem
- 170 g pure chocolade
- 100 g suiker
- 3 eieren
- 2 tl zout
- Snufje grof zeezout
- Optioneel: vanille ijs

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220 graden. Vet 6 cupcakevormpjes in met boter.
2. Combineer het cacaopoeder met een eetlepel bloem in een kleine kom en verdeel dit over de cupcakevormpjes. Verdeel dit goed zodat de hele vormpjes bedekt zijn en schud dan het overtollige poeder eruit.
3. Smelt de boter met de chocolade in een steelpan, roer af en toe door. Zet vervolgens even aan de kant.
4. Meng de suiker met het zout in een kom en klop één voor één de eieren erdoorheen. Klop dit ongeveer in 3 minuten luchtig.
5. Spatel wat van het chocolademengsel door het eimengsel. Voeg dit nu toe aan het gehele chocolademengsel tot het volledig is opgenomen. Spatel nu de bloem erdoorheen.
6. Vul de cupcakevormpjes voor 2/3 met het beslag. Leg hier nu 2 Werther's Original Soft Caramel snoepjes op en bestrooi met een klein beetje zout. Vul nu de rest van het cupcakevormpje met beslag.
7. Bak de cakejes 15 tot 20 minuten tot de bovenkant begint te scheuren maar de binnenkant nog wat vloeibaar is. Haal de cakejes vervolgens uit de oven en laat ze ongeveer 10 minuten afkoelen.
8. Gebruik een klein bord om ieder cakeje voorzichtig uit de vorm te halen en om te draaien. Garneer met wat zeezoutvlokken en eventueel vanille-ijs.

Moeilijkheidsgraad: gemiddeld

Bereidingstijd: 15 minuten

Oventijd: 15-20 minuten