

Blødende Chokoladehjerte

Denne dessert er en super nem, men enormt lækker kage-dessert, som sammen med lidt vaniljeis er to die for!! Det eneste der kan være svært, er at vurdere præcis hvornår de skal ud af ovnen. Jeg plejer at åbne ovnen når tiden er gået, og forsigtigt "ryste" pladen de står på. Hvis det kun giver sig i midten, er de klar. Hvis det hele giver sig, giver jeg dem 30 sekunder mere, og prøver forfra igen.

Opskriften er fra Mette Blomsterbergs "Søde Sager", og rækker til 4 personer.

Du skal bruge:

100 g god mørk chokolade 64%
100 g smør
50 g sukker
40 g mel
100 g pasteuriserede æggeblomme
50 g pasteuriserede æggehvider
evt. flormelis

Sådan gør du:

1. Chokoladen finthakkes og smeltes med smør og sukker i en skål over vandbad. Det skal kun netop smelte og ikke blive for varmt. Melet sigtes ned i chokolade blandingen, rør godt. Tilsæt blommer & hvider & rør godt.
2. 4 stk. muffins forme ca. 6 cm i diameter og ca. 4 cm høje smøres grundigt med neutral olie. Klip strimler af bagepapir. Klip også små cirkler af bagepapir, der passer til bundens størrelse og læg dem i formene.
3. Dejen fyldes i de smurte og bagepapirsforede forme. De fyldte forme opbevares tildækket i køleskab indtil de skal bages – bag dem endelig først, lige inden de skal serveres – absolut nybagte og stadig lune.
4. Bages ved 200 grader i 9 – 11 minutter. Bemærk af fondanternes midte skal være ubagt!. Afkøles let inden de befries for form og bagepapir.
5. Si evt. lidt flormelis over de let afkølede kager. Og så kan skal de serveres med det samme. Det smager fantastisk

sammen med lidt vaniljeis, og evt. hindbærsauce.