



Chocolade genot knopje

Benodigheden: 700 gram roomboter, 700 gram pure chocolade, 8 eidooiers.
300 gram zelfrijzend bakmeel, 10 eieren, 300 gram basterdsuiker. Vormpjes.

Ganache vulling: 400 cc slagroom, 400 gram bittere chocolade.

Werkwijze Ganache: Snel de room aan de kook. Doe de chocolade van het vuur af erbij, laat al roerend in de room smelten tot een glad mengsel. Laat dat opstijven in de diepvries.

Draai er 40 balletjes van en vries die in.

38 vormpjes goed insmeren met **gesmolten boter**, bestrooien met suiker en afkloppen.

Chocoladecake: 700 gram chocoladestukjes met de 700 gram boter ***au bain Marie*** smelten. De dooiers er door roeren.

Tien eieren met de basterdsuiker stevig opkloppen met de keukenmachine, zelfrijzend bakmeel er onder spatelen en samen **vermengen** met de afgekoelde gesmolten chocolade. De vormpjes tot **driekwart** vullen, in de **koelkast plaatsen** en vlak **voor het afbakken**, duw in elk vormpje een **bevroren chocoladeballetje**.

Zorg dat het goed in het midden zit. **Op 200 °C ongeveer 8 à 10 minuten bakken.**

Warm serveren zodat de gesmolten Ganache bolletje eruit loopt.