

# ZACHT CHOCOLADEGEBAK MET PEER



---

**Vorbereitung :** 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 25 min - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 6 personen

- 100 g chocoladekorrels\* - 3 eieren - 1 yoghurtbekertje olie - 2 yoghurtbekertjes suiker - 4 halve peren op siroop - 1 bekertje yoghurt (125 g) - 3 yoghurtbekertjes meel - 1 zakje gistpoeder boter

---

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Doe de eieren, de yoghurt, de olie en de suiker in de kom van de blender. Mix 20 seconden op snelheid 1.
3. Voeg het meel en de gistpoeder toe en mix 20 seconden op snelheid 1. Gebruik zo nodig de spatel om het mengsel omlaag te duwen. Voeg de (in stukjes gesneden) halve peren en de chocoladekorrels toe. Meng 5 à 10 seconden op snelheid 0,5.
3. Beboter 6 à 8 individuele ovenschaaltjes. Vul de ovenschaaltjes voor ca.  $\frac{3}{4}$  met de bereiding (het gebak rijst tijdens het bakken). Bak 20 à 25 minuten in de oven.

**Tip van de chef :**

\* U kunt de chocoladekorrels vervangen door in de blender gehakte bittere chocolade.

