

## ZACHT CHOCOLADEGEBAK (STOMEN)



---

**Vorbereiding :** 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 4-6 personen

- 4 eieren - 180 g bittere chocolade - 40 g boter - 60 g suiker - 50 g meel - 50 ml room

---

1. Zorg ervoor dat de rvs kom schoon en droog is. Zet de eiwitklopper in de rvs kom, doe 4 eiwitten in de kom met een snufje zout, verwijder de dop van de deksel en start het programma STIJFGESLAGEN EIWIT. Het stijfgeklopte eiwit overdoen in een kom en opzij zetten.
2. Doe de chocolade en de in stukjes gesneden boter in de kom en start het programma EXPERT, 5 minuten/snelheid 3/60 °C. Duw het mengsel zo nodig omlaag. Zet programma weer 2 minuten aan en voeg via de deksel de eierdooiers, de suiker en het meel toe. Voeg vervolgens de room toe en zet het apparaat nog 1 minuut aan. Giet de bereiding over in een kom.
3. Spatel het stijfgeklopte eiwit voorzichtig door het chocolademengsel.
4. Verdeel de bereiding over ovenschaaltjes. Dek elk schaalkje af met huishoudfolie en zet de schaalpjes in de XXL stoompan.
5. Start het programma STOMEN: 30 minuten/120 °C.
6. Haal de gebakjes uit de schaalpjes en serveer direct.

**Tip van de chef :**

Wilt u dat de gebakjes van binnen nog zacht zijn, laat ze dan slechts 25 minuten stomen.

