Chocoladetaartjes (gâteau-chaud)

Ingrediënten

150 g (gram) Pure chocolade
1 Stuk(s) Ei
2 Stuk(s) Eidooier
25 g (gram) Poedersuiker
25 g (gram) Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel

Keukenspullen

Mixer met gardes
4 Stuk(s) Soufflébakje
Spuitzak

1. Chocolade smelten

Smelt de **pure chocolade (150 g**) au bain-marie. Dit doe je door een pan met water te verhitten en hier een kleiner pannetje of schaaltje in te zetten of te hangen. In dat kleine pannetje smelt je de chocolade.

2. Chocoladetaartjes maken

Breek het **ei (1 stuks)** in een aparte kom en voeg hier de **eierdooiers (2 stuks)** en de **poedersuiker (25 g)** aan toe. Klop dit met een mixer met garden tot een geheel. Zeef het **amandelbakmeel (25 g)** eroverheen en giet de gesmolten chocolade erbij. Spatel alles door elkaar tot een geheel.

Doe het beslag in een spuitzak en laat dit koud worden in de koelkast. Ondertussen verwarm je de oven voor op ongeveer 180 graden.

Vul de soufflébakjes en bak deze glutenvrije chocoladetaartjes in de voorverwarmde oven in ongeveer 15 minuten gaar.