Lava paascakejes

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Lava Cakes
2 Stuk(s) Ei
2 tl. (theelepels) Cacaopoeder
Jelly Beans (of paaseitjes)

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
Donut bakvorm

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (Elektrische oven 230°C/Heteluchtoven 210°C/Gasoven stand 5).

Leg het zakje chocoglazuur 10 minuten in een kom of pannetje met heet water.

Vet de donut bakvorm in met boter en bestuif met bloem of vet royaal in met bakspray (bijvoorbeeld Dr. Oetker). Plaats de bakvorm op de bakplaat.

2. Lava cakes beslag bereiden

Doe de **cakemix** met de **eieren (2 stuks)** in een mengkom en mix het met een mixer met gardes 2 minuten op de hoogste stand tot een luchtig beslag.

Haal het zakje chocoglazuur uit het water en roer het vloeibare glazuur met een spatel door het beslag.

Verdeel het beslag over de 6 donutvormpjes.

3. Lava cakes bakken

Plaats de bakplaat iets onder het midden van de voorverwarmde oven en bak de cakejes in 8 tot 10 minuten. Let op dat de bovenkant niet te donker wordt en houd de deur van de oven zo veel mogelijk dicht.

Laat de cakejes 10 minuten afkoelen.

Leg een vel papier op de donut bakvorm en leg hier bovenop een snijplank. Keer de bakvorm om terwijl de snijplank op de vorm gedrukt wordt. Schuif de cakes vanaf de snijplank of met een taartschep voorzichtig op een bord. De chocokern in de cake is nog vloeibaar.

4. Lava cake nestjes maken

Bestrooi de nestjes met wat **cacao** en versier ze met de **jelly beans of paaseitjes**.

> Nog lekkerder!
> Serveer de Lava Cakes met een bolletje vanille ijs.