

Chocolade moelleux met Hazelnootpraline recept

 ± 2 uur

 4 personen



Chocolademoeleux met Hazelnootpraline is 1 van de lekkerste desserts die ik sinds tijden gebakken heb! Door de hazelnootpraline, die in het beslag gaat, is het alsof je 1 grote bonbon eet. De moelleux wordt ook wel een lavacakeje genoemd. Als je er van begint te eten, weet je ook gelijk waarom; de warme vloeibare vulling stroomt als lava uit het cakeje. Die vloeibare kern van de moelleux ontstaat doordat de buitenkant sneller gaar wordt dan de binnenkant.

Ik gebruik het liefst bakringen van metaal voor de moelleux, die geleiden de warmte namelijk beter en sneller dan vormpjes van aardewerk. Als je metalen ringen gebruikt, kun je met een spatel de moelleux met ring en al op een bord zetten voordat je de ring verwijdert.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 100 gram Callebaut Chocolate Callets Puur;
- 125 gram Brand New Cake Hazelnootpraline;
- ¼ tl zout;
- 70 gram Zeeuwse bloem;
- 4 taartringen;
- Bakspray.

Overige benodigdheden:

- 100 gram ongezoeten roomboter;
- 2 eieren;
- 2 eidooiers.

Recept

1. Smelt de boter in een steelpan op een laag vuurtje.
2. Haal de pan van het vuur en voeg de pure chocolade calllets toe.





écht alles om te bakken

3. Roer dit bovenstaande mengsel goed door tot de chocolade gesmolten is.
4. Klop in een kom de eieren, de eidooiers, de hazelnootpraline en het zout licht op.
5. Spatel de bloem door het bovenstaande mengsel en meng als laatste ook het chocolademengsel erdoorheen.
6. Laat het beslag minimaal 1 uur rusten in de koelkast.
7. Verwarm de oven voor op 210 °C.
8. Vet 4 bakringen in met boter en plaats deze op een met bakpapier beklede bakplaat.
9. Vul de ringen voor 2/3 met het beslag.
10. Bak de moelleux 10 tot 14 minuten, tot de bovenkant net gestold is.
11. Laat de moelleux uit de oven 2 minuten rusten en stort ze vervolgens op een bordje.

Handige informatie

Tip! Serveer de Chocolademoelleux met Hazelnootpraline als 'ie nog warm is. Extra lekker en helemaal af is de moelleux wanneer je hem serveert met een bolletje ijs.

Deel jouw chocolade moelleux met hazelnootpraline met ons!

Heb jij ook dit recept voor chocolade moelleux met hazelnootpraline uitgeprobeerd? Dan zijn wij erg benieuwd naar jouw eindresultaat. Maak er een foto van en deel deze op jouw Instagram-account. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw chocolade moelleux met hazelnootpralineniet alleen zien maar ook delen op onze eigen Instagram. En dat vinden wij ontzettend leuk om te doen!

Auteur: Rutger Bakt

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-E0-D94)
- 1 x BrandNewCake Hazelnoot Praliné Vulling 325 gr. (Art.nr.: BNC00285)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 4 x Taartring Aluminium Ø7,5 x 4cm (Art.nr.: 1567540)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Molen de Hoop Zeeuwse Bloem 1kg (Art.nr.: DH25)

