



CHOCOLADE SOUFFLE MET GORGONZOLA.

Nodig:

4 ovenpannetjes

4 gezellige mensen om samen mee te eten

150 gram roomboter.

250 gr puur chocolade, in kleine stukjes verkruid.

4 eieren.

50 gr stevia (of 100 gr suiker).

4 eetlepels bloem.

100 gram zachte gorgonzola kaas.

BEREIDING:

1. Verwarm de oven voor op 225 grdn.
2. Smelt de roomboter en de chocola in een pannetje op zacht vuur.
3. Neem het pannetje van het vuur.
4. Klop met een mixer de eieren en de stevia luchtig. En voeg daarna, al kloppend, de chocoladeboter toe.
5. Zeef de bloem boven het beslag en roer er luchtig doorheen.
6. Verdeel het beslag over de 4 pannetjes en leg in het midden $\frac{1}{4}$ van de gorgonzola kaas.
7. Bak de chocolade taartjes in 15 minuten gaar, de bovenkant lijkt stevig, maar de binnenkant is nog zacht en vloeibaar. Dan is het goed.
8. Laat de taartjes even 10 minuten afkoelen, maar serveer ze wel in de pannetjes.
9. De gorgonzola is een absolute verrassing!

SMAKELIJK GENIETEN !

TIP:

In plaats van de gorgonzola kun je er ook iets anders in doen ! Bijvoorbeeld amandelen, hazelnootpasta of sinaasappelpeper. Of een beetje gewone peper. De gewone peper is ook verrassend lekker ! Of wat chili poeder, of cayenne peper. Variaties genoeg.

