

Koken met Neeltje Fondant au chocolat

Omdat de decembermaand ook best de weg-met-Sonja-Bakkermaand mag heten, ditmaal een onverantwoord lekker en calorierijk toetje. Bedenk tijdens het genieten dat chocola de serotonine activeert, dat stofje waardoor je je gelukkiger gaat voelen. En dat is belangrijk in deze donkere dagen tijd.



advertenties



IYENGAR YOGA ZEEBURG

WWW.YOGABER.NL

Voor een soepel lichaam
en innerlijke kracht

- Maandag t/m zaterdag elke dag lessen
- 4 gecertificeerde leraren
- Verschillende niveaus
- Kinder- en jongerenlessen
- Nu ook therapeutische lessen

KNSM-Laan 303

bel voor proefles
06 - 254 716 15

Voor het eerst gegeten op een zondags middagmaal onder platanen op een pleintje in het zuiden van Frankrijk. Het recept kregen we niet, Fransen zijn streng en geheimzinnig over keukenweettes. Nu jaren later is het achterhaald en toegankelijk gemaakt voor Zeeburgers. Daar gaat ie dan.

2 eieren
50 gram suiker
40 gram bloem
100 gram boter
140 gram bittere chocola
boter om de kleine ragoutbakjes in te smeren (ramequins, heten ze chic).

Eieren en suiker samen roeren tot het mengsel wit is, dan de bloem (door een zeef) toevoegen en goed mengen. De chocola smelten, au bain marie of in de oven, dat gaat allebei goed. De gesmolten chocola en de zachte boter mengen tot de boter helemaal opgenomen is. De oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. Chocolade en eierdeeg goed mengen. De bakjes vullen tot 1,5 cm onder de rand. Zet de bakjes in de voorverwarmde oven. Na 10 minuten uit de oven halen en zo snel mogelijk storten, anders gaart hij te ver door omdat de bakjes heet blijven. Daarna af laten koelen. Hemels. ◀



WWW.AVONDVERKOOPSCHEK.NL

365 dagen per jaar geopend
van 18.00 tot 1.00 uur
zondags van 14.00 tot 1.00 uur

50% korting op wijn
– zie onze website –



Niasstraat 8-12
telefoon 020 - 665 07 89