

## Lavacakejes met zoute karamel en roomijs

### Ingrediënten:

- 1 el cacaopoeder
- 145 gr boter
- 125 g pure chocolade
- 2 eieren
- 2 eidooiers
- 125 gr suiker
- 2 el bloem
- 30 ml
- Slagroom
- ½ tl zeezout
- 1 tl poedersuiker
- 4 bollen vanilleschepijs
- Muffinvormpjes (en evt. een muffinbakblik)

### Bereidingswijze:

- 1 Smeer de muffinvormpjes is met wat boter. Bestuif de muffinvormpjes met cacaopoeder en schud het overtollige cacaopoeder eruit.
- 2 Smelt op laag vuur de boter en doe de chocolade erbij. Roer goed door totdat de chocolade helemaal is gesmolten en opgenomen. Neem de pan daarna van het vuur.
- 3 Klop met de mixer de eieren en eidooiers en 60 gr suiker romig. Het mengsel krijgt een bleek gele kleur.
- 4 Klop hier het chocolademengsel door.
- 5 Spatel de bloem erdoor en schenk het beslag in de muffinvormpjes. Zet ze 1 uur in de koelkast.
- 6 Verwarm de oven voor op 220 graden.
- 7 Snijdt de resterende 20 gram boter in stukjes.
- 8 Laat in een steelpan op halfhoog vuur de resterende 65 gr suiker met 3 el water oplossen. Niet roeren. Laat de siroop op een halfhoog vuur koken en langzaam goudgeel kleuren.
- 9 Roer zodra de karamel goudbruin kleurt, de stukjes boter erdoor. Neem de pan van het vuur en roer het zeezout en de slagroom erdoor
- 10 Haal de muffins uit de koelkast en maak met een lepel een kuiltje in de chocolade. Schep er 1 el zoute karamel in.
- 11 Bak de lavacakejes in de voorverwarmde oven 7 à 8 minuten tot de buitenkant stevig is, maar de binnenkant nog zacht en smeug.
- 12 Leg de cakejes op een bord, bestrooi ze met poedersuiker en serveer met een bolletje ijs.