



Toffifee Lava Cakes

Echt chocolaty & smelt op je tong: de chocoladeachtige lava cake met een vloeibare kern van gesmolten Toffifee. Ontdek nu het recept voor Toffifee Lava Cakes! Snel bereid, maar oh zo lekker!

Benodigheden:

Voor ca. 12 porties:

- Boter om mee in te vetten
- Bruine suiker om te strooien
- 30 Toffifee
- 130g boter
- 3 eieren (maat M)
- 100g bruine suiker
- 1 snufje zout
- 175g roomkaas
- 50g tarwebloem
- 30g cacaopoeder
- 1 theelepel bakpoeder
- 125g frambozen

Tot slot:

- 1 muffinvorm met 12 vormpjes of 12 losse muffinvormen

Instructies:

1. Verwarm de oven voor op 180°C (boven-/ onderwarmte). Vet de 12 muffinvormpjes in met boter en bestrooi ze met de bruine suiker.
2. Hak de 18 Toffifee fijn, doe ze in een steelpan op laag vuur en voeg de boter toe. Roer het geheel door. Klop de eieren, de bruine suiker en het snufje zout met een mixer tot een dikke egale massa. Roer geleidelijk het boter-Toffifee mengsel en de roomkaas erdoor.
3. Meng de bloem, cacao en bakpoeder door de massa heen en blijf het goed doorroeren. Het deeg is nu klaar en giet dit in de 12 Muffinvormpjes. Doe 1 Toffifee op elke Muffinvorm en druk lichtjes aan. Bak de Muffins in ongeveer 25 minuten gaar.
4. Halveer de frambozen. Haal de Muffinvormen uit de oven en laat deze ongeveer 10 minuten afkoelen. Haal de muffinvormen voorzichtig uit de vormen en serveer met de frambozen. Geniet met volle teugen van de Toffifee Lava Cakes!