

Chocoladedessert met gember

Nodig

*2 eieren
150 ml room
1 eetlepel poedersuiker
1 vanillestokje
enkele stukken geconfijte gember
1 koffielepel gemberpoeder*

ook nodig : 4 hoge ovenpotjes

Bereiding

Verwarm de oven voor op 140 graden.

Snij het vanillestokje open en schraap de zaadjes eruit.

Warm de room op en laat de vanille er een half uurtje trekken.

Klop de eieren samen met de suiker, een beetje gembersiroop (van de geconfijte gember) en gemberpoeder tot een luchtig dik mengsel.

Laat de chocolade smelten in de warme room.

Meng de chocolade-room en het eiermengsel.

Snipper de geconfijte gember en leg de stukjes op de bodem van de potjes.

Giet het chocolademengsel hierover en zet de potjes in een diepe schaal met warm water.

Bak in een voorverwarmde oven op 140 graden, gedurende ongeveer 50 min.

Zet enkele uren in de koelkast alvorens op te dienen.

Tip: Je kan er nog uiteindelijk ook een toef slagroom op aanbrenen.