

KOFFIE LUNGO EN CHOCOLADEFONDANTJES MET KOFFIEVLA

🕒 1 min.

👤 Gemiddeld



BENODIGDHEDEN

Lungokopjes (150 ml)

Steelpannen

Oven

Garde

Siliconen Cakevormpjes

Kom

AANBEVOLEN NESPRESSO KOFFIES



INGREDIËNTEN

Voor De Koffie

Capsules Vivalto Lungo

Voor De Fondantjes:

100 G Pure Chocolade

100 G Boter

2 Eieren

100 G Suiker

40 G Bloem

Voor de koffievla:

Capsule Vivalto Lungo

300 ml Melk

2 Eieren

50 G Suiker

INSPIRATIE

HOE MAAKT U DIT RECEPT?

Voor de Koffie Lungo:

- Verwarm de vier glazen onder heet water
- Bereid de vier capsules van *Vivalto Lungo* in vier Lungokopjes

Chocoladefondantjes met koffievla:

- Verwarm de melk in een steelpan
- Klop de 2 eieren met de suiker
- Voeg de melk toe
- Bereid een capsule van *Vivalto* en voeg 20 ml ervan toe
- Laat 10 minuten pruttelen of totdat de vla begint in te dikken

Voor de fondantjes:

- Verwarm de oven voor op 180 °C
- Breek de chocolade in stukken en smelt deze in de pan met de boter totdat het een gladde massa is
- Klop de eieren en de suiker met een garde, voeg de bloem toe en daarna de gesmolten chocolade en boter
- Schep het mengsel in siliconen cakevormpjes
- Bak ze 8 min
- Serveer de chocoladefondantjes met wat vla en de *Vivalto Lungo* koffie

