



Gigantisch chocolade-walnootkoekje

met perencompote en mascarpone-sinaasappeldip



ca. 40min



2 personen

Krijg jij ook nooit genoeg van koekjes? Hou je vast, wij hebben de Kilimanjaro van de koekjes voor je. De Goliath van de koekjes. De grote witte haai van de bakkerij... met andere woorden: het grootste chocoladekoekje aller tijden! Je serveert 'em met een zelfgemaakte compote van peren en een frisse mascarpone-sinaasappeldip. Gigantisch lekker!

Wat je van ons krijgt

- 50g walnoten ¹⁵
- 1 pakje tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje cacaopoeder
- 2 peren
- 2 sinaasappels
- 1 bakje mascarpone ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- boter ⁷
- suiker
- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- springvorm
- middelgrote kookpan
- handmixer
- keukenweegschaal
- bakkwast
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

De voedingswaarden van dit recept zijn berekend op basis van 4 porties.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

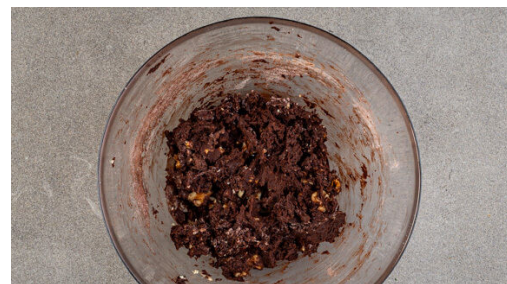
Voedingswaarde per portie

calorieën 714kcal, vet 48.2g, koolhydraten 60.8g, eiwit 11.9g



1. Suiker en boter mengen

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Hak de **walnoten** grof. Klop 70g suiker, 65g boter en een flinke snuf zout met een handmixer tot een romige massa. Voeg 1 ei toe en klop nog ca. 30sec tot het de consistentie van cakebeslag heeft.



2. Deeg mengen

Voeg **75g bloem**, **1/2tl bakpoeder**, **25g cacaopoeder** en de **walnoten** toe en mix ca. 30sec met de handmixer.



3. Koekje bakken

Vet de bodem en de binnenkant van een springvorm (Ø ca. 23cm) in met wat plantaardige olie. Verdeel het **deeg** over de vorm en druk wat aan, tot de bodem volledig bedekt is. Bak het **koekje** 10-15min in het midden van de oven, tot het wat harder is maar in het midden nog wat zacht is. Neem uit de oven, verwijder de ring van de springvorm en laat ca. 15min afkoelen.



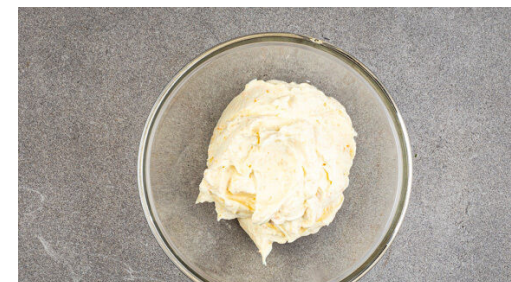
4. Fruit voorbereiden

Schil of was de **peren** en snijd ze in blokjes. Rasp de **schil van 1 sinaasappel** en pers **beide sinaasappels** uit.



5. Compote maken

Doe de **peren** met **2el sinaasappelsap** in een middelgrote kookpan en breng aan de kook. Laat de **compote** 12-15min op medium tot hoog vuur sudderen, tot het vocht grotendeels verdampt is en de **peer** is ingekookt. Wil je een **dikkere compote**, laat 'm dan een tijdje afkoelen.



6. Dip maken

Meng de **mascarpone** met **2el sinaasappelsap**, de **sinaasappelrasp** en 2tl suiker. Snijd het **reuzenkoekje** in stukken en serveer met de **perencompote** en de **sinaasappel mascarpone** (zie tip, links).