

Chokado koek

Materiaal

- Skillet of een andere braadpan.
- Deksel Dutch Oven Wolf
- kleine pan.

Ingrediënten

Deeg

375 gram Rietsuiker

250 gram Havermout

600 gr Bloem

3 theelepel Bakpoeder

500 gram Roomboter

Caramel

250 ml Slagroom

450 gr Fudge

Vulling

200 gram pure chocola in stukjes gehakt

100 gram noten (hazelnoot of walnoot)

Bereiding

- Verwarm je skillet en je Dutch Oven deksel voor
- Smelt de boter en maak een mooi crumble deeg door de overige deeg ingrediënten toe te voegen, kneed niet te lang, zodra je “broodkrumels” hebt is het goed.
- Bekleed de bodem van de skillet met een verfrommeld vel bakpapier.
- Neem de HELFT van je crumbledeeg en verdeel dit gelijkmatig over de bodem van de skillet en druk het licht aan. Bewaar de andere helft van het crumbledeeg.
- Bak de bodem in circa 15 a 20 minuten door 5 briketten onder de skillet te leggen en een DO-deksel op de skillet te leggen met daarop 12 briketten.
- Zodra de bodem gaar is haal je het deksel van de skillet en de skillet van de briketten
- Verhit de 250 ml slagroom met de 450 fudge in een pan en verwarm dit al roerend tot de fudge is gesmolten.
- Verdeel de vulling van noten en de gehakte chocolade over de bodem van je koek en schenk de gesmolten fudge over vulling.
- Bedek de vulling met het restant van het crumbledeeg en bak de koek in circa 15 a 25 minuten af door een DO deksel met 12 briketten op de skillet te plaatsen. Er hoeven geen briketten onder de skillet, de bodem is al gaar.
- Laat de chokado koek wat afkoelen en snij de koek als deze nog warm is. Je kunt er repen van snijden, of kleine blokjes, net wat je prettig vindt.
- Serveer hem als hij bijna is afgekoeld

Planning

Dit is het toetje en vraagt wel bijna 1,5 uur doorlooptijd. Als we deze dus rond zeven uur willen eten moet je er wel rond vijf uur mee gaan beginnen, dan heeft hij nog tijd om af te koelen.

