



Mokka slof

Deze Mokka slof is geïnspireerd op een mokka schnitte. De Mokka slof is een heerlijke lekkernij voor bij de koffie!

Boodschappenlijstje



PME Spatule Coudée 23cm

PK1013
4,55 €



PME Rouleau à Pâtisserie en Plastique 22,5cm

PP86
5,35 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125
4,33 €



FunCakes Pâte Aromatisante Moka 100g

F56165
5,60 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,00 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,31 €



Patisse Cadre de Cuisson Réglable Rond 13-31cm

P02459
9,09 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré 38x30cm pk/20

P01733
3,36 €



FunCakes Glaçage Caramel 375g

F54365
5,23 €



FunCakes Pâte d'Amandes 1:1 250g

F54400
3,61 €



FunCakes Mix pour Biscuit Tendre & Croquant 500g

F10170
3,82 €

Ingrediënten voor Mokka Slof

- 500 gram FunCakes mix voor Sloffenbodem
- 200 gram FunCakes mix voor Boter crème
- 250 gram FunCakes Amandelspijs
- FunCakes Smaakpasta Mokka
- FunCakes Glaze Topping Karamel
- 2 eieren
- 155 + 250 gram ongezouten roomboter
- 200 ml water
- Moccaboontjes

Overige benodigheden voor Mokkaslof:

- Plasticfolie
- Bakpapier
- Patisse Verstelbare Bakrand Rond 13-31cm
- Bakplaat
- Spuitzakken
- Wilton spuitmondje 1M

Stap 1: Bak de sloffenbodem voor de Mokkaslof

Doe 500 gram FunCakes mix voor Sloffenbodem samen met 1 ei en 155 gram ongezouten roomboter in een mengkom en mix dit met deeghaken tot een kruimelig deeg. Kneed het met de hand door tot een bal, verpak het in plasticfolie en leg een uur in de koelkast. Maak 200 gram FunCakes mix voor Boter crème aan met 200 ml water en zet weg.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Haal het deeg uit de koelkast en kneed het weer soepel. Rol het uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dikte van 1 cm. Steek met de ronde bakrand een cirkel uit. Leg deze lap op een met bakpapier bekleedde bakplaat en zet de rand er terug omheen.

Meng 250 gram FunCakes amandelspijs met 1 ei en doe dit in een spuitzak. Spuit het amandelspijs op het deeg, houd aan de rand 1 cm over. Bak de bodem in ongeveer 20 minuten gaar en bruin en laat afkoelen.

Stap 2: Maak de moccaboter crème af en versier de taart

Maak de boter crème verder af zoals aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de FunCakes smaakpasta mokka. Smeer een flinke laag mokka boter crème op de sloffenbodem. De rest van de mokka boter crème doe je in een spuitzak met spuitmond 1M en spuit hiermee kleine toefjes op de rand taart. Leg op elk toefje een moccaboontje. Doe wat FunCakes Glaze Topping Karamel in een spuitzak, knip er een klein puntje van af en drizzle dit over de bovenkant.