



Mokkaschnitt

Een echte verjaardagsklassieker: de Mokkaschnitt. Bak zelf dit heerlijke mokka gebak met moka crème met het recept van DeLeukstetaartenshop.

Boodschappenlijstje



PME Spatule lame inclinée 23cm

PK1013
5,35 €



PME Moule Carré Profond 20x20x7,5cm

SQR083
17,25 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm
03-3136
6,85 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 500g
F10100
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g
F10125
5,09 €



FunCakes Pâte Aromatisante Moka 100g
F56165
6,59 €

Overige benodigdheden

- 25 ml water
- 4 eieren
- 200 ml water
- 250 gram zachte ongezoeten roomboter

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Maak 200 gram FunCakes mix voor Boter crème aan met 200 ml water en zet weg. Doe 250 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe, 4 eieren en 25 ml water in een mengkom en mix dit op hoge snelheid in 8 minuten tot een glanzend beslag. Mix het hierna nog 2 minuten na op de laagste stand en doe het beslag in de ingevette bakpan. Bak de biscuit in 30-35 minuten gaar, stort hem na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen.

Maak de boter crème af zoals aangegeven op de verpakking en roer er FunCakes Smaakpasta Mokka naar smaak doorheen. Snijd de biscuit doormidden en snijd de harde randjes eraf. Snijd nu beide biscuits met de taartzaag 1 keer door en vul met een laagje mokka crème. Smeer ze rondom af met een dun laagje mokka crème en duw met de hand de hazelnootkrokant er tegenaan. De rest van de mokka crème gaat in een spuitzak met spuitmond 1M. Bovenop de biscuits spuit je mooie gelijkmatige toefjes die je decoreert met chocolaatjes, coffee beans en fudgeblokjes. Zet tot gebruik in de koeling.