



Mokkaschnitt

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

Boodschappenlijstje



PME Palette Knife Angled Blade -23 cm-

PK1013
4,99 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
5,09 €



PME Deep Square Pan 20 x 20 x 7,5 cm

SQR083
16,09 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 500 g

F10100
4,95 €



FunCakes Pâte Aromatisante Moka 100 g

F56165
6,45 €

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 mokkacrème. Smeer ze rondom af met een dun laagje mokka crème en duw met de hand de hazelnootkrokant er tegenaan. De rest van de mokkacrème 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.