Mokkaschnitt

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

Boodschappenlijstje

PME Paletmes Hoek 23cm

PK1013
€ 5,35

PME Diepe Vierkante Bakvorm 20x20x7,5cm

SQR083
€ 17,25

Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85

FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500g

F10100
€ 4,95

FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 5,09

FunCakes Smaakpasta Mokka 100g

F56165
€ 6,59

Overige benodigdheden

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

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Maak 200 gram FunCakes mix voor Botercrème 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 botercrème 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.