

Klassiek mokka-schuimtaartje recept

 ± 3 uur

 10 personen



De herfst is officieel begonnen. Dat merk je aan het weer, maar ook aan de dingen waar je trek in hebt. Warme smaken zoals koffie, chocolade en noten bijvoorbeeld. Daarom delen wij vandaag dit recept voor een klassiek mokka-schuimtaartje. In dit taartje worden al deze huiselijke smaken verenigd. Natuurlijk kun je botercrème en mokka-smaak ook zelf maken, maar wij gebruikten deze week de mix voor de botercrème en de smaakpasta van Patidess. Als dit taartje niet zo luchtig was, zou het als een steen op je maag vallen, maar door de schuimlagen is het gebak zo op. Heb je toch nog een stukje over? Dan kun je dit schuimtaartje prima laten invriezen. Als het taartje bevroren is, snijd 'ie zelfs nog gemakkelijker!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 400 gram fijne suiker;
- 150 gram halfgeroosterde hazelnoten (Molen de Hoop);
- 30 gram bloem;
- 250 gram botercrème mix (Brand New Cake);
- 1 ½ theelepel smaakpasta mokka (Patidess);
- 75 gram amandelschaafsel;
- 100 milliliter slagroom;
- Bakpapier;
- Spuitzak;
- Spatel;
- Glad spuitmondje;
- Gekarteld spuitmondje;
- Kom;
- Paletmes.



Overige benodigdheden:

- 200 gram eiwit;
- 250 milliliter water;
- 300 gram roomboter;
- Chocolade koffiebonen, ter decoratie.

Recept

1. Klop het eiwit luchtig door en voeg daarna langzaam de 300 gram suiker toe.
2. Blijf kloppen totdat het een stevig mengsel is geworden.
3. Stamp de geroosterde hazelnoten in een vijzel grof en voeg deze toe aan het beslag.
4. Meng de 100 gram fijne suiker, bloem en hazelnoten door elkaar heen.
5. Spatel het bloem mengsel voorzichtig door het schuim heen.
6. Doe het beslag in een spuitzak.
7. Teken op een bakpapier 3 cirkels met een diameter van 25 centimeter.
8. Spuit het beslag vervolgens op het bakpapier ter grootte van de cirkels.
9. Verwarm de oven voor op 160 graden.
10. Bak het beslag voor 1 uur en 15 minuten in de voorverwarmde oven.
11. Zet de oven uit en laat het schuim met de ovendeur open een uur goed nadrogen.
12. Na het afkoelen, haal je de schuimbodems van het bakpapier af.
13. Mix voor de botercrème de botercrème-mix en het water met door elkaar heen.
14. Laat het mengsel 1 uur op kamertemperatuur opstijven.
15. Klop de boter zacht en romig en voeg deze daarna in delen aan de mix toe.
16. Meng het geheel tot een gladde crème.
17. Voeg op het laatst de mokka smaakpasta toe.
18. Leg een schuimplak op een kartonnen taartbodem.
19. Verdeel er een laagje botercrème op.
20. Doe op de laag botercrème weer een schuimplak, smeer weer af met botercrème en dek deze laag weer af met een schuimplak.
Tip! Leg de laatste schuimplak met de onderkant naar boven toe, zodat je een mooie gladde taart kan maken.
21. Bedek het geheel licht met botercrème en zet de zijkant en bovenkant aan met geroosterd amandelschaafsel.
22. Klop de slagroom stijf met wat suiker en spuit toefjes slagroom op de taart.
23. Leg op elk toefje slagroom een koffieboon.



Handige informatie

Deel jouw klassiek mokka-schuimtaartje met ons!

Heb jij met dit recept zelf een klassiek mokka-schuimtaartje gemaakt? Dan zijn wij hier erg benieuwd naar! Maak een foto van jouw bakcreatie en deel deze in jouw story. Als je ons tagt met [@baktotaal](#) kunnen wij jouw foto niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Molen de Hoop Hazelnoten half geroosterd 250gr (Art.nr.: DH37)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Botercrème mix 1kg (Art.nr.: BNC00013)
- 1 x Patidess Smaakpasta Mokka 100g (Art.nr.: P10039)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Pannenlikker Hendi kunststof 25cm (Art.nr.: 658604)
- 1 x Schlagfix Plantaardige Slagroom Gezoet 1L (Art.nr.: 300102)
- 1 x Spuitmondje Glad RVS 15mm (Art.nr.: 197513)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)
- 1 x Beslagkom kunststof, 36 cm. (Art.nr.: SB404)
- 1 x PME Paletmes / Glaceermes doorgezet 20 cm (Art.nr.: PK1014)
- 1 x Amandelschaafsel 100g (Art.nr.: BNC01310)

