

Mokka gebakjes recept met tonkabonen en ganache

 ± 1.5 uur

 8 personen



Het is nog fantastisch nazomerweer, maar officieel begint op 21 september toch echt de herfst. Hét seizoen om weer te gaan bakken met warmere smaken als noten, chocolade en mokka. Nieuw in ons assortiment zijn tonkabonen. Dit boontje kan je niet zo eten (in grote hoeveelheden zijn ze zelfs giftig) maar je kan er wel een beetje van af raspen of het hele boontje laten trekken in bijvoorbeeld slagroom. Dan geeft het een heel bijzonder aroma af, dat volgens de kenners doet denken aan vanille, kers, zoete amandelen en hooi. Hou het gebruik bescheiden, het is gauw té. Maar in deze kleine mokka gebakjes geeft dat rare gerimpelde boontje nét even dat bijzondere smaakje aan de chocoladeganache en suikersiroop waardoor je er van door wilt blijven eten.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 100 gram bloem;
- 25 gram maïzena;
- 1 theelepel bakpoeder;
- 150 gram suiker;
- 100 gram mix voor botercrème (BrandNewCake);
- 4 druppels mokka-aroma (BrandNewCake);
- 90 gram pure chocolade;
- 25 milliliter slagroom;
- 4 tonkabonen;
- Chocolade koffieboontjes of andere chocoladedecoratie;
- Nougatine-hazelnoot (Molen de Hoop);
- Siliconen bakvorm kubus 50x50x50 mm (8 stuks).

Overige benodigdheden:

- 3 eieren;





écht alles om te bakken

- 225 milliliter water;
- 160 gram ongezuuten roomboter;
- 65 milliliter melk.

Recept

Het maken van de biscuit:

1. Splits de eieren.
2. Meng de eiwitten met 50 gram van de 85 gram suiker, totdat je stijve pieken krijgt.
3. Mix in een andere kom de eidooiers op met de resterende 35 gram suiker.
4. Klop door totdat het een bleek mengsel wordt.
5. Meng het eiwit luchtig door het eidooier-mengsel met een spatel.
6. Zeef de bloem met maïzena en bakpoeder en meng dit voorzichtig maar zorgvuldig door het eimengsel.
7. Zorg ervoor dat het een luchtig beslag is. Verdeel het beslag in de ingevette vormpjes.
8. Bak in een voorverwarnde oven op 175 graden in ongeveer 20 minuten gaar en goudbruin.
9. Haal ze uit de vorm en laat afkoelen.

Het maken van de suikersiroop:

1. Verwarm de 65 gram suiker met 100 milliliter water.
2. Doe de 2 tonkabonen erbij in en laat het geheel op een laag vuurtje ongeveer tien minuten trekken.
Tip! Zorg ervoor dat het mengsel niet gaat koken.
3. Laat het mengsel afkoelen.

Het maken van de botercrème:

1. Meng de Brand New Cake Botercrème-mix met 125 milliliter water.
2. Laat dit mengsel minimaal een uur opstijven op kamertemperatuur.
3. Klop de 150 gram boter zalvig en voeg dan het mengsel in delen toe aan de boter.
4. Blijf mixen tot je een gladde crème hebt.
5. Roer het mokka-aroma door de crème heen.

Het maken van de ganache:

1. Verwarm de melk, slagroom en de 2 tonkabonen.
2. Laat de bonen rustig intrekken en verwarm het geheel tot het kookpunt.
3. Verwijder de tonkabonen en schenk de warme room over de gehakte chocolade.
4. Roer door tot de chocolade gesmolten is.
5. Meng dan de 10 gram boter goed door het mengsel heen.



6. Snijd de biscuitblokjes 2 keer horizontaal door.
7. Besprenkel de biscuit op de doorsgesneden kant met wat suikersiroop.
8. Bestrijk beide lagen biscuit dun met de ganache en zet de cakejes weer in elkaar.
9. Bestrijk de cake rondom en bovenop met de mokka botercrème.
10. Zet aan met de nougatine.
11. Spuit op de cakejes een rozet mokka botercrème en garneer met een chocolade koffieboontje.

Handige informatie

Ga jij deze mokka gebakjes maken?

Ga jij deze mokka gebakjes maken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van jouw taartjes te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw gebakjes zien!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 x BrandNewCake geconcentreerde aroma Mokka 30ml (Art.nr.: BNC00177)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-EO-D94)
- 1 x Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)
- 1 x Schlagfix Plantaardige Slagroom Gezoet 200ml (Art.nr.: 300002)
- 1 x Molen de Hoop Nougatine hazelnoot 250gr (Art.nr.: DH91)
- 1 x Siliconen Bakvorm Kubus 50x50x50mm (8) (Art.nr.: SF104)
- 1 x BrandNewCake Tonkabonen 50g (Art.nr.: BNC01197)

