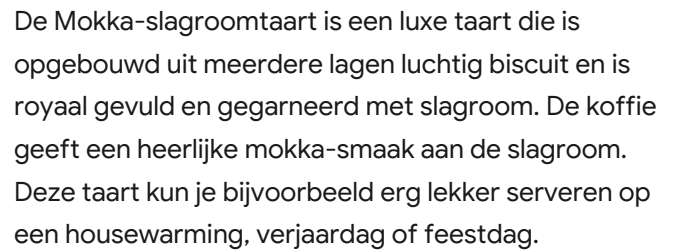




⌚ ± 3 uur

 12 personen



- 60 gram kristalsuiker;
- 220 gram Brand New Cake Biscuit-mix;
- 500 milliliter slagroom;
- 2 zakjes vanillesuiker;
- 2 zakjes Klop-Fix;
- 2 eetlepels Patidess fijne smaakbrenger mokka;
- 125 gram nougatine (Molen de Hoop);
- PME Chocoladedecoraties Mini Cigarellos 80 gram;
- Gunthart decoratie chocolade;
- Taartkarton;
- Taartpan 20 centimeter;
- Bakspray;
- Spuitzak;
- Spuitmondje ster.





- 85 milliliter water;
- 2 theelepels oploskoffie (poeder);
- 180 gram ei.

1. Breng 60 milliliter water met de suiker in een pannetje aan de kook.
2. Haal de pan van het vuur, zodra de suiker is opgelost.
3. Meng de koffiapoeder erdoorheen.
4. Laat het mengsel volledig afkoelen.
5. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
6. Meng de Biscuit-mix, 180 gram ei en 25 milliliter water in 8 minuten op hoge snelheid door elkaar heen.
7. Klop de biscuit daarna nog 2 minuten op lage snelheid.
8. Spray de taartpan in met de bakspray.
9. Doe het beslag erin en bak de biscuit in circa 35 minuten gaar.
10. Stort de biscuit op de kop op een rooster en laat hem volledig afkoelen.
11. Klop de slagroom met de vanillesuiker en de Klop-Fix stijf.
12. Voeg 2 eetlepels van de mokka smaakbrenger aan de slagroom toe.
13. Klop het geheel nog even door elkaar heen.
14. Snijd de biscuit in 3 gelijke delen.
15. Verdeel op de onderste laag en middelste laag een beetje koffiesiroop.
Tip! De biscuit hoeft niet volledig bedekt te zijn.
16. Breng met een paletmes een laag mokkaslagroom aan.
17. Stapel de 3 lagen biscuit op elkaar en leg de gestapelde taart op een taartkarton.
18. Smeer rondom de biscuit in met een laagje mokkaslagroom.
19. Pak een diep bord en doe de nougatine hierin.
20. Pak de taart en druk steeds een beetje nougatine rondom de taart.
21. Strooi bovenop ook een beetje nougatine.
22. Doe de rest van de mokkaslagroom in een spuitzak met spuitmondje.
23. Spuit kleine toefjes op de bovenkant.
24. Bestrooi de toefjes met een beetje nougatine en decoreer met chocolade.

Deel jouw Mokka-slagroomtaart met ons!

Ga jij deze Mokka-slagroomtaart ook maken? Wij vinden het ontzettend leuk om jouw eindresultaten te zien, deel



daarom jouw Mokka-slagroomtaart in je Instagram story's en tag [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Op deze manier kunnen wij jouw creatie bewonderen maar ook delen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x BrandNewCake Biscuit-mix 1kg (Art.nr.: BNC00011)
- 1 x Schlagfix Plantaardige Slagroom Ongezoet 1L (Art.nr.: 300100)
- 1 x Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)
- 1 x Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 x Patidess Smaakpasta Mokka 100g (Art.nr.: P10039)
- 1 x Molen de Hoop Nougatine hazelnoot 250gr (Art.nr.: DH91)
- 1 x PME Chocoladedecoratie Mini Cigarellos 80 gram (Art.nr.: CHM147)
- 1 x Taartkarton Goud/Wit Ø22cm per stuk (Art.nr.: PG22S2)
- 1 x Taartpan PME rond Ø20 x 10cm (Art.nr.: RND0841)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 250ml (Art.nr.: BNC00675)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #32 (Art.nr.: BNC01117)
- 1 x Günthart Chocoladedecoratie Hartjes Assortiment 60st. (Art.nr.: GH1172)

