



🕒 ± 20 uur

 4 personen



In dit korte recept leggen wij je uit hoe je zelf een heerlijke mokkacrème kunt maken. En gelukkig is het maken ervan helemaal niet moeilijk. Je kunt deze heerlijke crème met mokkasmaak bijvoorbeeld gebruiken als vulling voor taarten en andere baksels. Daarnaast kun je het ook perfect gebruiken als topping voor cupcakes. Ben je benieuwd geworden naar hoe je zelf deze heerlijke crème kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept!

- 100 gram botercrème;
- 4 gram mokka extract;
- 6 gram hazelnoot pate.

1. Doe de botercrème met het mokka-extract en de hazelnootpaté in een kom.
2. Roer dit goed door elkaar heen.

Het kan natuurlijk best zo zijn dat je meer crème maakt dan je nodig hebt. Daarom is het handig om te weten hoe je de crème het beste kunt bewaren. De crème blijft afgedekt in de koelkast 4 á 5 dagen goed. Het voordeel



hiervan is, dat de crème hierdoor ook meteen wat steviger wordt. Wil je de crème nog langer bewaren? Dan kun je deze ook nog invriezen. Het goedje blijft dan tot 3 maanden goed.

Bekijk ook eens ons recept voor chocoladecrème

Houd jij niet zo van mokkasmaak? Geen probleem! Wij hebben namelijk ook nog een recept voor een heerlijke chocoladecrème. En gelukkig is het maken van de chocoladecrème bijna net zo eenvoudig. [Bekijk het recept hier!](#)

Deel jouw zelfgemaakte mokkacrème met ons!

Heb jij zelf met dit recept zelf mokkacrème gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe het is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de crème te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#) kunnen wij jouw bakcreatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Auteur: Cees Holtkamp (recept afkomstig uit het boek 'De [Banketbakker](#)')

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 x BrandNewCake geconcentreerde aroma Mokka 30ml (Art.nr.: BNC00177)
- 1 x BrandNewCake Hazelnoot Praliné Vulling 325 gr. (Art.nr.: BNC00285)

