

Mokka ladies recept

 ± 1.5 uur

 ± 0.5 uur

 10 personen



Mokka ladies, ken jij ze al? Dit zijn heerlijke koeken die zijn gevuld met een mokka crème en omhuld met chocolade. Je ziet de lekkernijen in veel supermarkten liggen, maar zeg nou eerlijk, vers gebakken smaakt toch het allerlekkerst? We delen graag ons recept met je, zodat je ze gewoon zelf thuis kunt maken. Lees snel verder voor ons mokka ladies recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 105 gram fijne kristalsuiker;
- 100 gram patentbloem;
- 15 gram maïzena;
- Een halve theelepel vanille extract;
- 50 gram poedersuiker;
- 200 gram Callebaut Chocolate Callets Melk;
- 50 milliliter slagroom;
- Brand New Cake Fondant Glazuur Wit;
- Vershoudfolie;
- Deegroller;
- Bakplaat;
- Bakpapier;
- 2 spuitzakken;
- Spuitmondje Glad RVS 12 mm;
- Uitsteker Rond RVS 8cm.





Recept

- ### Het bakken van de koekjes:

- ## Het maken van de banketbakkersroom:

1. Doe de melk in een pannetje en verhit de melk tot net onder het kookpunt.
2. Meng in een aparte kom 40 gram kristalsuiker, de eidooiers en de maïzena door elkaar heen tot een glad mengsel.
3. Roer een beetje warme melk door het eimengsel heen.
4. Giet het eimengsel terug in de pan met warme melk en breng het geheel al roerend aan de kook.
5. Blijf roeren, totdat de room dikker wordt.
6. Haal de pan van het vuur af en meng het vanille extract door de room heen.
7. Laat de banketbakkersroom afkoelen.





Het maken van de mokka ladies:

1. Meng 30 milliliter koude espresso en 15 gram kristalsuiker door elkaar heen.
2. Klop in een andere kom 150 gram ongezoeten roomboter en 50 gram poedersuiker door elkaar heen tot een luchtig mengsel.
3. Klop beetje bij beetje het espresso mengsel door het botermengsel heen.
4. Meng de banketbakkersroom door de boter crème heen tot een gladde crème.

Het maken van de mokka ladies:

1. Doe het spuitmondje in de spuitzak en knip het uiteinde van de spuitzak af.
2. Doe de crème in de spuitzak.
3. Spuit op elke koek een toef crème.
4. Smelt 200 gram chocolade callets au bain-marie.
5. Roer de slagroom door de gesmolten chocolade heen tot een glad glazuur.
6. Doop de gevulde koekjes in het chocoladeglazuur.
7. Laat de mokka ladies uitharden op een rooster.
8. Verwarm het glazuur en doe het in een spuitzak.
9. Spuit lijntjes over de koekjes.
10. Laat de koeken volledig uitharden.

Laat aan ons jouw zelfgemaakte mokka ladies zien!

Heb jij ook met dit recept lekkere mokka ladies gemaakt? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de koeken zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

- 1 x Uitsteker Rond RVS 8cm (Art.nr.: 01936)
- 1 x Patisse Deegroller Hout 25cm (Art.nr.: 02250)
- 1 x Smitmondje Glad RVS 12mm (Art.nr.: 197510)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × BrandNewCake Fondant Glazuur Wit 300g (Art.nr.: BNC00868)
- 1 × Callebaut Chocolate Callets Melk (823) 400g (Art.nr.: 823-EO-D94)
- 1 × Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 × Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 × Vanille Extract Gourmet 60ml (Art.nr.: D1046)
- 1 × Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)

