



## Mokka slof

Deze Mokka slof is geïnspireerd op een mokka schnitte. De Mokka slof is een heerlijke lekkernij voor bij de koffie!

## Boodschappenlijstje



PME Paletmes Gebogen 23cm

PK1013  
€ 5,35



Patisse Verstelbare Bakrand Rond  
13-31cm

P02459  
€ 10,69



PME Plastic Deegroller 22,5cm

PP86  
€ 6,29



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm  
pk/20

P01733  
€ 3,95



FunCakes Mix voor Botercreme 500g

F10125  
€ 5,09



FunCakes Glazuur Topping Karamel  
375g

F54365  
€ 6,15



FunCakes Smaakpasta Mokka 100g

F56165  
€ 6,59



FunCakes Amandelspijs 1:1 250g

F54400  
€ 4,25



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151  
€ 2,35



FunCakes Mix voor Sloffenbodem 500g

F10170  
€ 4,49



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110  
€ 3,89

## **Ingrediënten voor Mokka Slof**

- 500 gram FunCakes mix voor Sloffenbodem
- 200 gram FunCakes mix voor Boter crème
- 250 gram FunCakes Amandelspijs
- FunCakes Smaakpasta Mokka
- FunCakes Glaze Topping Karamel
- 2 eieren
- 155 + 250 gram ongezouten roomboter
- 200 ml water
- Moccaboontjes

## **Overige benodigheden voor Mokka slof:**

- Plasticfolie
- Bakpapier
- Patisse Verstelbare Bakrand Rond 13-31cm
- Bakplaat
- Spuitzakken
- Wilton spuitmondje 1M

## **Stap 1: Bak de sloffenbodem voor de Mokka slof**

Doe 500 gram FunCakes mix voor Sloffenbodem samen met 1 ei en 155 gram ongezouten roomboter in een mengkom en mix dit met deeghaken tot een kruimelig deeg. Kneed het met de hand door tot een bal, verpak het in plasticfolie en leg een uur in de koelkast. Maak 200 gram FunCakes mix voor Boter crème aan met 200 ml water en zet weg.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Haal het deeg uit de koelkast en kneed het weer soepel. Rol het uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dikte van 1 cm. Steek met de ronde bakrand een cirkel uit. Leg deze lap op een met bakpapier bekleedde bakplaat en zet de rand er terug omheen.

Meng 250 gram FunCakes amandelspijs met 1 ei en doe dit in een spuitzak. Spuit het amandelspijs op het deeg, houd aan de rand 1 cm over. Bak de bodem in ongeveer 20 minuten gaar en bruin en laat afkoelen.

## **Stap 2: Maak de moccaboter crème af en versier de taart**

Maak de boter crème verder af zoals aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de FunCakes smaakpasta mokka. Smeer een flinke laag mokka boter crème op de sloffenbodem. De rest van de mokka boter crème doe je in een spuitzak met spuitmond 1M en spuit hiermee kleine toefjes op de rand taart. Leg op elk toefje een moccaboontje. Doe wat FunCakes Glaze Topping Karamel in een spuitzak, knip er een klein puntje van af en drizzle dit over de bovenkant.