



# Mokka taart

1 taart  Wat bakervaring gewenst  up to 40 Min.



## 1 De mokka taart bereiden:

Vet de springvorm in met boter of Dr. Oetker Bakspray. Bak de taartbodem volgens de bereidingswijze op de verpakking. Laat de taartbodem goed afkoelen.

**Elektrische oven: 160 °C**

**Heteluchtoven 140 °C**

**Baktijd: ongeveer 30 - 35 Minuten**

## 2 Banketbakkersroom bereiden:

Vervang 200 ml water voor 125 ml slagroom en 175 ml water. Bereid de banketbakkersroom volgens de bereidingswijze van de verpakking (de helft).

## 3 Mokka taart crème:

Los de 3 theelepels oploskoffie op in 3 theelepels heet kraanwater en laat dit afkoelen. Bereid vervolgens de botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg tegelijkertijd met de melk en de mix, de oploskoffie toe.

## Ingrediënten:

### Bakgerei:

mixer met gardes  
springvorm 24 cm  
kartelmes/broodmes  
spuitzak  
spuitmondje met een kleine  
ronde opening

### Voor de mokka taart bodem:

1 pak Dr. Oetker Biscuittaart  
Naturel  
5 eieren (op kamertemperatuur)  
50 ml water

### Voor de moka taartvulling:

1 zakje Dr. Oetker Botercrème  
100 g roomboter (zachte)  
125 ml melk (koude)  
3 tl oploskoffie  
3 tl water (heet)  
70 g Dr. Oetker Mix voor  
Banketbakkersroom  
125 ml slagroom  
175 ml water

### Voor decoratie:

chocoladevlokken  
Strooidecoratie (bijvoorbeeld:  
Suikerhartjes,  
Regenboogfantasie, Chocolate  
Stiften)





#### 4 Vullen van de mokka taart:

Snijd de taart 2 maal horizontaal door midden (in 3 lagen). Gebruik hiervoor een scherp kartelmes. Leg een hand zachtjes op de taart zodat deze niet verschuift en snijd de taart voorzichtig horizontaal doormidden.



5 Schep op het onderste deel van de taart de banketbakkersroom en verdeel het over de bodem. Leg het middelste deel van de taart op de room en druk deze zachtjes aan.

6 Tempereer eventueel de taartbodem (besprenkelen met likeur).

7 Schep ca. 1/3 deel van de mokka crème op de middelste taartbodem en verdeel de crème over de mokka taart. Leg het laatste deel van de mokka taart op de crème en druk deze zacht aan. Tempereer eventueel de bovenkant van de mokka taart nogmaals.

8 Schep een deel van de crème op de mokka taart voldoende om de mokka taart geheel te bestrijken met crème (maskeren).



#### 9 Mokka taart decoreren:

Decoreer de rand van de mokka taart met chocoladevlokken. Druk de chocoladevlokken met de hand voorzichtig tegen de zijkant van de mokka taart. Doe dit tot dat de gehele zijkant van de mokka taart versierd is.

10 Verdeel de mokka taart eerst in twaalf punten (niet snijden). Gebruik de overgebleven mokka crème om in mooie toefjes op de mokka taart te spuiten. Decoreer de mokka taart met bijvoorbeeld Dr. Oetker strooidecoratie en Dr. Oetker chocolade stiften.





#### Tips van de Consumentenservice

- Vul de mokaart geheel met mokka crème. Gebruik dan geen Banketbakkersroom, maar 2 zakjes Dr. Oetker mix voor Luchtige Botercreme en verdubbel de benodigde ingrediënten.
- Let op! de bereidingswijze van Dr. Oetker Biscuittaart is onlangs gewijzigd. Deze receptuur is op basis van Dr. Oetker Basismix Biscuittaart. Heb jij een roze verpakking met de naam Biscuitmix Basismix voor taart, volg dan de bereidingswijze op het pak.

