



Januari 2020

Mokkataart met slagroom en crème

Vanille-likeur



Mokkataart

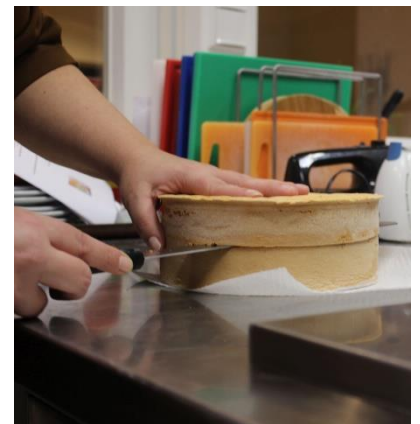
Ingrediënten:

- 1 pak biscuitmix van Dr. Oetker
- 2 kop water
- 1 kop suiker
- 1 flesje vanille-extract
- 250 gr boter
- 150 gr gezeefde poedersuiker
- 1 staafje oploskoffie
- 2 tl oploskoffie
- 1 tl kokend water
- 300 ml slagroom
- 25 gr gezeefde poedersuiker
- 1 pakje slagroomversteviger



Bereidingswijze:

1. Maak de biscuit zoals op de verpakking vermeld staat.
2. Snijd na het bakken de taart in twee lagen en laat afkoelen.
3. Doe het water en de suiker in een pan, breng het aan de kook en roer tot de suiker is opgelost.
4. Voeg het vanille-extract toe aan het suikerwater en zet het daarna even apart.
5. Meng de inhoud van het staafje oploskoffie met 2 el kokend water en roer dit goed door.
6. Klop de boter en de poedersuiker zacht en romig.
7. Voeg al roerend druppelsgewijs de koffie toe tot de crème op smaak is.
8. Bewaar de crème in de koelkast.
9. Los al roerend de oploskoffie op in het kokende water en laat daarna afkoelen.
10. Klop de slagroom, poedersuiker en de slagroomversteviger door elkaar.
11. Voeg, als de slagroom lobbijg (yoghurtdikte) geklopt naar smaak de oploskoffie toe.
12. Klop daarna de slagroom verder op.
13. Doe de slagroom in een spuitzak met een gekartelde spuitmond om rozetjes te spuiten.
14. Opmaak van de taart:
 15. Leg de onderste helft van de biscuit terug in de bakvorm.
 16. Besprenkel met het suikerwater.
 17. Smeer er een laagje botercrème over.
 18. Besprenkel ook de andere helft met suikerwater
 19. Leg de helften op elkaar in de bakvorm en laat de taart even afkoelen in de koelkast.
 20. Dit is een mooi moment om even op te ruimen. Haal daarna de taart uit de koelkast en haal 'm uit de bakvorm.
 21. Besmeer de zijkanten en de bovenkant met botercrème met de bolle kant van een lepel of met een glaceermes.
 22. Haal de slagroom uit de koelkast en spuit mooie rozetjes of een andere mooie creatie op de taart.
 23. Decoreer met bijvoorbeeld chocolade figuurtjes, geraspte chocolade of hagelslag.



Vanillelikeur

Ingrediënten:

- 1 blikje gecondenseerde melk
- 1 envelop of pakje vanillepudding
- 1 blikje Rum

Bereidingswijze:

1. Maak de pudding volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Laat de pudding in de koelkast opstijven.
3. Haal de pudding uit de koelkast.
4. Meng het blikje gecondenseerde melk, de pudding en een klein scheutje rum in een blender.
5. Voeg telkens een klein scheutje rum toe totdat het op de gewenste smaak is.
6. Doe de drank in een schone glazen fles en bewaar deze daarna in de koelkast.
7. Je kunt citroenschil en een snufje nootmuskaatpoeder of kaneel erbij serveren.

Proost

