Mokkataart

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
5 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
225 ml Water
0.5 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
125 ml Verse slagroom (onbereid)
3 tl (theelepels) Water (heet)
3 tl (theelepels) Oploskoffiepoeder
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
125 ml Melk
Chocoladevlokken (puur)

Keukenspullen

Bakpapier
Broodmes
Koekenpan
Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm
Spuitzak
Stervormig spuitmondje

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C) en plaats een rooster net onder het midden van de oven.

Leg het bakpapier op de bodem van de springvorm en plaats de rand hierop.

2. Biscuittaart bakken

Doe de **Dr. Oetker Basismix Biscuittaart (1 pak)** samen met de **eieren (5 stuks)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom. Meng het geheel met een mixer op de laagste stand door elkaar. Klop het geheel daarna op de hoogste stand in 5 minuten tot een luchtig beslag.

Bak de biscuittaart in 30 tot 40 minuten gaar en goudbruin. Laat de biscuittaart op een rooster afkoelen. Verwijder na 10 minuten de bakvorm, draai de taart om en leg de biscuittaart op een taartrooster om verder af te koelen.

Laat de biscuittaart goed afkoelen.

3. Mokkacrème maken

Doe de rest van het **water (175 ml)**, de **slagroom (125 ml)** en de mix voor **Dr. Oetker Banketbakkersroom (0,5 zakje)** in een kom en meng het geheel met garde of mixer op de middelste stand.

Los de **oploskoffie (3 tl)** op in **heet kraanwater (3 tl)** en laat dit afkoelen.

Klop de **boter (100 g)** met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad en romig. Voeg tegelijkertijd met de **melk (125 ml)**, de **Dr. Oetker Mix voor luchtige botercrème (1 zakje)** en de oploskoffie toe en en mix het geheel op de middelste stand tot een luchtige mokkacrème.

4. Mokkataart vullen

Snijd de mokka 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.

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.

> ### Extra koffielikeur
> Sprenkel koffielikeur over de taartlaag, voordat je de vulling erover verdeelt. Dit geeft een extra lekkere smaak.

Schep ca. 1/3 deel van de mokkacrème 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.

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

> ### Mokkataart bewaren
> Zet de mokkataart tot gebruik in de koelkast. De mokkataart blijft ongeveer twee dagen lekker.

5. Mokkataart decoreren

Versier de rand van de mokkataart met **pure chocoladevlokken**. Druk de chocoladevlokken met de hand voorzichtig tegen de zijkant van de mokkataart. Doe dit tot dat de hele zijkant van de mokkataart bedekt is.

Gebruik de overgebleven mokkacrème om mooie toefjes op de mokkataart te spuiten.