



EEN FEEST MET MOKKACAKE!

NODIG:

Voor de cake:

200 gram boter
200 gram zelfrijzend
bakmeel
200 gram suiker
4 eieren
zakje vanillesuiker
Snufje zout
Bloem om te bestuiven

Voor de mokkacrème:

330 milliliter melk
merg van een vanillestokje
2 eetlepels espresso
4 eidooiers
130 gram suiker
30 gram bloem
330 gram boter (op
kamertemperatuur)
mix hagelslag



DOEN:

1. Verwarm de oven voor op 175 graden. Vet het cakeblik in met boter en bestuif met bloem.
2. Mix de boter, suiker, vanillesuiker en het zout in een kom. Voeg de eieren een voor een toe, voeg het nieuwe ei pas toe wanneer het vorige ei is opgenomen. Voeg dan het zelfrijzend bakmeel geleidelijk toe. Mix tot een glad beslag.
3. Schep het beslag in het cakeblik en bak de cake ongeveer 1 uur in de oven (hou na 50 minuten een beetje in de gaten). Haal de cake na het bakken meteen uit het blik en laat helemaal afkoelen. Snijd de cake vervolgens voorzichtig door in 3 plakken.
4. Verwarm de melk, het merg van het vanillestokje en de espresso in een pan op laag vuur en roer af en toe (laat het niet koken). Klop de eidooiers, suiker en bloem in een kom tot een geheel en schenk dan de melk erbij. Mix op de laagste stand tot een glad mengsel en schenk het dan terug in de pan. Breng het op laag vuur aan de kook en blijf roeren. Wacht 30 seconden wanneer het kookt, haal de pan dan van het vuur. Leg een theedoek over de pan en laat het mengsel afkoelen.
5. Klop de boter romig. Schenk het melkmengsel bij de boter wanneer het is afgekoeld en mix tot een geheel.
6. Schep de mokka crème in een spuitzak en spuit op iedere plak cake de mokka crème. Stapel de cakeplakken op en bestrijk ook de zijkanten van de cake met de mokka crème. Strooi als laatste de mix hagelslag over de cake.

WWW.BONAPETIT.NU