



Het virtuele Restaurant

Mokkataart



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	<p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
warmbeslag Recept	Laat het gebakken beslag afkoelen en snij het tweemaal horizontaal door. Vul de onderste laag met mokkacreme. Leg de middelste plak erop en vul deze ook met de mokkacreme. Leg er de bovensteplak op en glaceer de taart met een laagje mokka creme. Zet de onderste rand aan met geschaafde amandelen (gebruleerd). Spuit de taart op met een gladde en/of gekartelde spuit en garneer deze met hazelnoten en/of een galetje .



[Bakkerijmuseum](#)
[Bureau voor de voeding](#)
[Heel Holland bakt](#)
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)
[Chocoloco](#)
[Martinez chocolade](#)
[Femke en Sander](#)