Mokkaslof

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Vruchtenslof
90 g Boter (op kamertemperatuur)
75 g Dr. Oetker Amandelspijs
60 ml Water
350 ml Verse slagroom (onbereid)
100 g Roomboter (zacht)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
125 ml Melk
3.6 g Oploskoffiepoeder
1 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)
koffieboontjes

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)
Lepel

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 190°C).

Vouw de bijgeleverde sloffenvorm van de **Koopmans Vruchtenslof (1 pak)** volgens de instructies die erop staan en plaats de vorm op de bakplaat.

2. Maak een sloffendeeg

Klop met de mixer de **boter (90 gr)** zacht en romig in een beslagkom.

Voeg de bakmix toe. Mix het geheel met een mixer met garden op de laagste stand tot een kruimeldeeg.

Kneed het daarna met de hand door tot een samenhangend deeg.

Maak een rol van circa 20 cm van het deeg (lengte van de bakvorm). Leg de deegrol in de bakvorm en druk het uit over de bodem van de vorm.

Snijd de **amandelspijs (75 g**, optioneel) in dunne plakjes en plaats deze in het midden van de slof, houd de randen vrij. Druk de plakjes zacht aan.

Bak de sloffenbodem in 16 tot 20 minuten goudbruin.

> Plakkerig deeg?
> Indien het deeg te plakkerig is kun je het even in de koelkast leggen.

> Met amandelspijs krijgt de sloffenbodem naast meer smaak ook een wat zachtere structuur.

3. Mix de banketbakkersroom

Doe het **water (60 ml)** en **slagroom (150 ml)** in een beslagkom, voeg het meegeleverde zakje voor de banketbakkersroom eraan toe en klop dit met de mixer met garden in 2 minuten op de hoogste stand luchtig.

Verdeel de banketbakkersroom met een lepel of met een spuitzak over de slof en houd de randen vrij.

4. Decoreer de mokkaslof

Klop de **zachte roomboter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes. Voeg de **melk (125 ml)**, **espressopoeder (3,6 g,** dat zijn 2 zakjes espresso) en de **Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème (1 zakje)** toe.

Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden. Doe de mokkacrème in een spuitzak met evt. een kartelspuitmondje. Leg de mokkacrème in de koelkast om wat steviger te worden.

Klop in de tussentijd de slagroom (200 ml) op met suiker (1 el).

Decoreer de slof met de spuitzak met mokkacrème, de slagroom en een handje **koffieboontjes (1 zakje)**.