

Mokka schnitte

Jaren geleden zag je op elke verjaardag wel mokkagebak maar om een of andere reden zie ik het nu bijna nergens meer en het is toch erg lekker. Vandaar dit recept van een heerlijke mokkaschnitte, heel handig is dat je deze in de vriezer kunt bewaren en er uit kunt halen wanneer dat nodig is.

Ingrediënten

Ca 100 ml sterke espresso koffie

250 gram boter (op kamertemperatuur)

250 gram witte basterdsuiker

1 groot ei

125 ml melk

2 pakjes glutenvrije lange vingers van Consenza (60 stuks) (of 250 gram van ander merk)

Pure hagelslag (let op de ingrediënten)

Benodigheden

Een platte, langwerpige (cake-)schaal

Zet eerst de koffie zodat die wat af kan koelen.

Mix de boter met de witte basterdsuiker tot een bijna witte crème en de suiker opgelost is.

Mix het ei er door.

Houd 50 ml koffie apart om straks de lange vingers in te dopen. Van de overige koffie: Mix beetje bij beetje koffie er door tot je de smaak lekker vindt,

mag een beetje te sterk proeven want de smaak verzacht nog iets in het totale recept.

Meng 50 ml koffie met de melk in een diep bord.

Doop de lange vingers geheel één voor één 2 tellen in het melk/koffiemengsel en leg ze op de schaal.

Als je ze er te lang in laat dan worden ze te zacht, dus echt maar 2 tellen dopen. Bij de eerste laag leg je 4 lange vingers naast elkaar op de schaal en zo nog 2 rijen er achter (zie foto).

Smeer hier met een mes een laagje mokkacrème van een paar mm dikte op. Doop nu weer één voor één lange vingers in het melk/koffiemengsel en leg die naast elkaar op het laagje mokka, haaks op de eerste laag.

Smeer hier weer een laagje mokkacrème op. De volgende laag lange vingers leg je weer als de eerste laag er op (3 rijen van 4 lange vingers).

Zo metsel je 5 lagen om en om lange

vingers en crème.

Als laatste smeer je de hele schnitte in met de rest van de mokkacrème.

Leg er een stuk plasticfolie op en vorm de schnitte nog een beetje.

Zorg dat de schnitte helemaal ingepakt is met plasticfolie, gebruik eventueel nog een extra stuk.

Laat de schnitte een nachtje in de koelkast intrekken en vries hem daarna in. Je kunt de hele schnitte voor gebruik een nachtje in de koelkast laten ontdooien of er een paar plakken afsnijden met een heet, nat mes.

Bestrooi de bovenkant voor het serveren met een beetje pure hagelslag.

Ik zie weer heel graag reacties verschijnen, maar ook voor allerhande bakvragen staat mijn mailbox open, bakadvies@glutenvrij.nl

