

ingrediënten (8 porties)

- 1 eetlepel sterke koffie
- 180 gram ongezouten boter
- 180 gram lichtbruine suiker
- 3 eieren
- 180 gram zelfrijzend bakmeel

Voor de vulling en garnering

- 120 gram ongezouten boter
- 270 gram gezeefde poedersuiker
- 2 eetlepels sterke koffie
- 100 gram gehakte walnoten
- 8 halve walnoten

Bereiding.

Maak de koffie zoals is aangegeven en laat deze afkoelen. Roer de boter met de suiker tot een romig geheel. Let erop dat er geen klontjes in de suiker zitten. Klop de eieren er 1 voor 1 door en voeg wat gezeefd meel toe al het mengsel dreigt te gaan schiften. Schep er vervolgens het meel en de koffie doorheen. Verdeel het beslag over 2 platte cakeblikken van 20 cm doorsnee en strijk de bovenkant glad.

Bak de cake in een op 175 a 190 graden verwarmde oven, tot ze stevig en veerkrachtig zijn. Dit is ongeveer het geval na 30 minuten. Keer de cakes daarna om op een taart rooster en laat ze afkoelen. Roer voor de vulling de boter en 240 gram poedersuiker doo relkaar en klop er geleidelijk de koffie door. Zet bijna de helft van dit mengsel apart voor de garnering en voeg de gehakte walnoten toe aan de rest.

Strijk deze noten-mokka crème tussen de twee cakes. Verdeel de bovenkant van de cake in 8 porties en

bestuif deze met poedersuiker. Garneer de taart met grote gespoten rozetten mokka crème en halve walnoten.

Serveren met slagroom