

Mochicrêpetaart

totale tijd **40 min.** 10 min. voorbereidingstijd **30 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
1479 kJ / 353 kcal

Vetten: **23,2 g** Eiwitten: **4,8 g**
Koolhydraten: **31,7 g**

INGREDIËNTE

N

4 porties

1) Voor het mochicrêpebeslag:

38 g gewone bloem
38 g kleefrijstmeel
1 snufje zout
25 g suiker
1 losgeklopt ei (grootte M)
25 g gesmolten, ongezouten
boter plus een beetje
meer voor het bakken
van de crêpes

125 ml melk

2) Voor de sojasaussiroop:

36 g suiker
18 g water
1 theelepel Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus

Of

20 g Kikkoman zoete Sojasaus
40 g suiker

3) Voor de crème met sojasaus

250 g room (35-42% vet)
25 g suiker
20 g afgekoelde
sojasaussiroop (2)
(*sucrée 20 g, suiker 40
g, als u Kikkoman saus
voor rijst / sucrée hebt,
dan mag u stap 2
overslaan)

VOORBEREIDING

Stap 1

1) Voor het mochicrêpebeslag:

1. Zeef de bloem en het kleefrijstmeel, doe het in een kom en maak een kuiltje in het midden.
2. Doe het zout, het ei en de suiker in het kuiltje.
3. Voeg de gesmolten boter toe aan het kuiltje.
4. Meng met een stevige garde het mengsel van ei, boter, zout en suiker in het midden geleidelijk met de bloem tot deeg. Voeg tussendoor ook geleidelijk wat melk toe en meng het geheel tot glad deeg.
5. Giet het beslag door een zeef, dek het af met folie direct op het deeg en laat het ongeveer 1-2 uur afkoelen.
6. Meng het beslag nogmaals goed.
7. Verhit een kleine koekenpan (ongeveer 14 cm) en smelt de boter. Bak 8 crêpes na elkaar en laat de crêpes afkoelen. Tip: leg na elke crêpe een vochtige doek onder de pan om de hitte van de pan een beetje te verminderen.

Stap 2

2) Voor de sojasaussiroop:

1. Meng water en suiker in een kleine steelpan en breng het op hoog vuur aan de kook.
2. Wanneer het mengsel kookt, zet u het op

middelhoog vuur en voegt u de Kikkoman sojasaus toe. Laat het ongeveer 3 minuten sudderen en vervolgens tot kamertemperatuur afkoelen.

Stap 3

3) Voor de crème met sojasaus:

Klop de room op. Wanneer deze begint op te stijven, voeg dan de sojasaussiroop en suiker toe en klop het op tot een stijf geheel.

Stap 4

4) Voor het opzetten van de taart:

Plaats een taartring van 14 cm op een bord. Leg er een crêpe in en besmeer deze met een dun laagje crème. Herhaal dit proces tot zowel de crêpes als de crème op zijn. Laat de taart ongeveer 1 uur in de koelkast afkoelen.

Verwijder de taartring en serveer de taart.