

MonChouschnitt met vruchten en chocola



Eenvoudig

Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 160°C

Heteluchtoven: 140°C

Gasoven: stand 2-3

Baktijd: 60-70 min.

Opstijftijd: 2½ uur

Ingrediënten:

1 pak Cakemix (bijv. Koopmans Mix voor Boerencake)

200 g roomboter of margarine

1 el kaneel

4 eieren

Dr. Oetker Pakket voor Mon Chou taart

250 ml slagroom

200 g MonChou

100 ml water

100 g tropische vruchtenmix*

Dr. Oetker Amandelschaafsel

Dr. Oetker Chocoglazuur

* verkrijgbaar bij noten-speciaalzaken

Extra nodig:

cakevorm van 28 cm

plasticfolie

Bereidingswijze:

Volg de bereidingswijze op het pak cakemix en voeg gelijktijdig met de mix de kaneel toe. Verwijder na het bakken de vorm. Laat de cake afkoelen op een rooster. Maak de cakevorm schoon, bekleed deze met plasticfolie, een keer in de lengte, een keer overdwars. Zorg dat het folie

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl



ruim overhangt.

Snijd de cake horizontaal in 3 lagen. Leg de kleinste laag terug in de vorm. Volg 'Taart bereiden' op het Pakket voor Mon Chou taart. Schep de vruchtenmix en het amandelschaafsel door het roomkaasmengsel. Schep de helft van het taartmengsel op de cakelaag in de vorm, strijk het glad. Leg de middelste cakelaag erop. Schep het overgebleven taartmengsel op deze cakelaag. Strijk het glad en leg de laatste cakelaag er bovenop. Vouw het folie strak om de cake. Laat de schnitt 2½ uur opstijven in de koelkast.

Til de cake met behulp van het folie uit de vorm. Verwijder het folie. Smelt het Chocoglazuur volgens de bereidingswijze op het zakje. Schenk het glazuur in smalle banen op de cake, zodat het uitvloeit. Laat het niet (teveel) afdruppen. Laat het glazuur hard worden.

Tip: gebruik een kant-en-klare cake die in uw cakevorm past. Bestrooi de cake met kaneel.

Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Pakket voor Mon Chou taart

Dr. Oetker Amandelschaafsel

Dr. Oetker Chocoglazuur

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - www.oetker.nl

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl