



Mon Cherie taart

8 stuks  Wat bakervaring gewenst up to 40 Min.



Ingrediënten:

:
Mixer met gardes
Aluminiumfolie
Hartvormige mal

Voor de brownies:

1 pak Dr. Oetker Brownies Choco
50 g boter (zachte)
1 potje kersen op siroop (ontpit)
of amarena-kersen
250 g Mascarpone
50 ml slagroom
1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix
poedersuiker

1 Bereidingswijze brownies:

Maak de Brownies volgens de aanwijzingen op de verpakking. Let erop dat het beslag gelijkmatig over de vorm wordt verdeeld. Prik aan het einde van de baktijd met een (saté)prikker in het midden van de Brownies om de gaarheid te controleren. Blijft er beslag plakken? Dek de Brownies af met een stukje aluminiumfolie en bak ze nog 5-10 minuten.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: ongeveer 40 Minuten

- 2 Laat de Brownies in de vorm afkoelen. Maak de zijkanten van de vorm voorzichtig open en neem de Brownies er uit. Maak de vorm schoon en vouw deze weer dicht, zet de hoekjes vast met plakband.
- 3 Snijd met de Brownies met een broodmes horizontaal door. Neem de bovenste laag eraf, leg deze met het snijvlak naar boven in de bakvorm.
- 4 Neem ca. 16 kersen uit het potje en dep ze droog. Roer de mascarpone los met slagroom en Klop-Fix. Klop het daarna met een mixer met garden nog ca. 4 minuten. Schep het roommengsel op de Brownieslaag in de vorm.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 5 Duw op regelmatige afstand de kersen in de room en strijk de room over de kersen glad. Leg de andere laag met het snijvlak naar beneden er op.

- 6 Druk het voorzichtig aan. Vouw de vorm goed tegen het taartje aan en zet het eventueel met plakband vast. Laat de taart 3-4 uur opstijven in de koelkast.

Opstijftijd: 180 - 240 Minuten

- 7 Spoel een broodmes om met warm water, zodat het warm wordt. Snijd het taartje voorzichtig in 6 vierkante stukjes. Leg op elk een hartvormige mal en bestrooi de gebakjes voorzichtig met poedersuiker (gebruik een theezeefje).

