



# MonChoutaart met kandijkoekjesbodem

10 - 12 taartpunten

Eenvoudig

up to 15 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de MonChoutaart:

1 pak Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem  
200 g MonChou (2 pakjes)  
250 ml slagroom  
70 g boter of margarine  
100 ml water  
1 blikje kersenvlaai vulling of andere vruchten naar keuze

### Extra nodig:

springvorm Ø 24 cm  
steelpan  
beslagkom  
mixer met gardes

## 1 Voorbereiden:

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

2 Smelt 70 gram boter in een pannetje.

3 Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje kandijkoekjesmix door de gesmolten boter.

4 Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.

5 Zet de vorm **ca. 10 minuten** in de koelkast.

## 6 Taart bereiden:

Klop in een kom de MonChou (op kamertemperatuur) met een mixer met gardes op de hoogste stand in 1 minuut glad.

7 Voeg het water (op kamertemperatuur) en de taartmix aan de MonChou toe en klop dit op de middelste stand tot een egale massa.





- 8 Voeg de ongeklopte slagroom toe aan het taartmengsel en klop dit met de mixer op de middelste stand in 1½ minuut tot een egale massa.
- 9 Verdeel het taartmengsel over de bodem en laat de taart minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

**Opstijftijd: 120 Minuten**

- 10 **Versieren:**  
Versier de MonChoutaart vlak voor serveren met bijvoorbeeld vlaifruit of verse vruchten naar keuze.

