



Tiramisu Monchoutaart met aardbeien

10 - 12 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de MonChou:

1 pak Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem
60 g boter of margarine
2 pakken MonChou (200g)
100 ml water (op kamertemperatuur)
250 ml slagroom

Voor de tiramisu:

1 bakje aardbei (500g)
20 - 25 lange vingers
200 ml espresso

Voor decoratie:

200 g witte chocolade
10 blaadjes basilicum

Extra nodig:

springvorm ca. Ø 24 cm (of gelijkwaardig in vierkant of rechthoek)
steelpan
beslagkom
mixer met gardes
kommetje/bakje
spuitzak

1 Voorbereiden:

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

2 Smelt de roomboter in een pan. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje kandijkoekjesmix door de gesmolten boter.

3 Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vorm ca. **10 minuten** in de koelkast.

4 MonChou Tiramisu bereiden:

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

5 Voeg het water (op kamertemperatuur) en de taartmix aan de MonChou toe en klop dit op de middelste stand tot een egale massa. Voeg de slagroom toe aan het taart mengsel en klop dit met de mixer op de middelste stand in **1½ minuut** tot een egale massa.

6 Halveer de aardbeien en doop de lange vingers in de een bakje gevuld met 200 ml espresso.





7 Verdeel 1/3 van het taart mengsel over de bodem. Verdeel de lange vingers en aardbeien over het taartmengsel. Herhaal deze stappen en eindig met een laag aardbeien.

8 Laat de MonChou tiramisu minstens 2 uur opstijven in de koelkast.

Opstijftijd: 120 Minuten

9 **Decoreren:**

Smelt de witte chocolade au bain-marie. Voeg de chocolade toe aan een spuitzak met een kleine opening en spuit slierten over de gehalveerde aardbeien heen. (Als je geen spuitzak hebt, gebruik dan bijv. een juslepel)

10 Decoreer de Tiramisu Monchoutaart met aardbeien met verse blaadjes basilicum.

