

# MonChoutaart met witte chocolade, kiwi en grapefruit

## Ingrediënten

2 Stuk(s) Grapefruit  
2 Stuk(s) Kiwi  
70 g Kokosrasp  
150 g Witte chocolade  
100 g Boter (ongezouten roomboter)  
100 g Bastognekoek  
1 pak(ken) Dr. Oetker Pakket voor MonChou Taart  
200 g MonChou®  
100 ml Water  
150 g Kokoscrème (santen)

## Keukenspullen

Bakpapier  
Springvorm Ø24 cm  
Mengkom  
Citruspers  
Mixer met gardes  
Koekenpan  
Uitsteekvormpje (ster)

---

## 1. Voorbereiden

Vet het bakvorm in met boter of bakspray en bekleed de bodem met het bakpapier.

Pers het sap de **grapefruit (1 stuks)**, verwijder de schil van de overige grapefruit en snijd het vruchtvlees uit de partjes. Schil de **kiwi's (2 stuks)** en druk met de uitstecker sterren uit het vruchtvlees. Zet het fruit in de koelkast tot gebruik.

Verhit een koekenpan en rooster de **kokosrasp (70 g)** in 3 minuten goudbruin.

Smelt de **witte chocolade (150 g)** au bain-marie en laat iets afkoelen.

---

---

## 2. Kruimelbodem maken

Verkruimel de **Bastognekoeken (100 g)** met behulp van een keukenmachine tot fijne kruimels. Smelt de **roomboter (100 g)** in een steelpannetje en neem van het vuur. Roer nu het zakje **kruimelbodemmix (1 pak Dr. Oetker Pakket voor MonChou Taart)** uit de verpakking met de Bastognekruimels en 3/4e van de geroosterde kokosrasp door de gesmolten boter.

Doe 3/4e van het kruimeldeeg in de springvorm, druk licht aan met de bolle kant van een lepel en vorm een opstaande rand van ongeveer 2 cm. Laat minimaal 10 minuten opstijven in de koelkast.

---

## 3. Kokos monchou maken

Klop in een kom de **MonChou (200 g)** met een mixer met garden in 1 minuut glad. Voeg het water (**100 ml**) en de taartmix toe en klop op de middelste stand tot een egale massa.

Voeg de **kokoscrème (150 g)**, het grapefruitsap en de witte chocolade toe en klop op de middelste stand in 1 minuut tot een egale massa.

Verdeel het taartmengsel over de bodem en laat minimaal 2 uur opstijven in de koelkast. Verwijder dan voorzichtig de springvorm.

---

## 4. Decoreren

Decoreer de taart met het grapefruit vruchtvlees, de kiwi sterren en het resterende 1/4 geroosterde kokosrasp. Omdat de kiwi (of anders tropisch fruit) pas ná opstijven op de taart wordt gebruikt, hoeft deze niet geblancheerd.

### Vervangen

De kiwi kan vervangen worden voor mango of passievrucht. De grapefruit kan vervangen worden voor sinaasappel of bloedsinaasappel.