

# Halloween MonChoutaart

## Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem  
1 Strooibusje(s) Decoratiestrooisels Halloween  
70 g Roomboter (of margarine)  
200 g MonChou® (op kamertemperatuur)  
100 ml Water (kamertemperatuur)  
250 ml Verse slagroom (onbereid)  
1 pak(ken) Dr. Oetker Rolfondant Wit  
1 Blik(ken) Taart- en vlaaivulling Kersen  
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suikeroogjes

## Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm  
Bakpapier  
Steelpan  
Mengkom  
Mixer met gardes  
Lepel

## 1. Voorbereiden

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

Smelt de **margarine of roomboter (70 g)** in een pannetje, neem de pan van het vuur en roer de inhoud van het zakje kandijkoekjesmix van de **Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem (1 pak)** door de gesmolten boter. Bedek de bodem van de springvorm met de massa en druk met bijvoorbeeld de achterkant van een lepel, stevig en gelijkmatig aan.

### Halloween sprinkles

Geef de bodem iets extra's met **Halloween sprinkles** in de kandijkoekjesbodem.

---

## 2. Halloween MonChoutaart bereiden

Klop in een kom de **MonChou (200 g, 2 wikkels op kamertemperatuur)** met een mixer met garden op de hoogste stand in 1 minuut glad. Voeg hierna het **water (100 ml)** en de taartmix toe en mix op de middelste stand tot een gladde massa.

Voeg de ongeklopte **slagroom (250 ml)** toe en klop dit met de mixer op de middelste stand in 1½ minuut tot een egale massa.

Giet dit MonChoumengsel over de kandijkoekjes bodem en laat ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.

---

### 3. Fondant botjes maken

Rol de **Dr. Oetker rolfondant wit (1 pak)** uit. Steek de botjes uit het fondant. Laat de botjes een uur liggen om steviger te worden.

#### Uitsteekvormpjes

Je kunt de botjes zelf boetsen uit wit fondant of een speciaal uitsteekvormpje gebruiken.

---

### 4. Halloween MonChoutaart versieren

Garneer de MonChoutaart vlak voor serveren bijvoorbeeld met een **Taart- en Vlaivulling Kersen (1 blik)**. Houdt ongeveer 10 kersen apart. Leg deze als laatste op de taart en probeer deze zo hoog mogelijk te leggen.

Versier verder met de **Dr. Oetker suikeroogjes (1 zakje)** en duw als laatste de botjes in de kersenvlaivulling.