

## Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem  
70 g Margarine  
200 g MonChou (op kamertemperatuur)  
100 ml Water (kamertemperatuur)  
250 ml Verse slagroom (onbereid)  
1 Blik(ken) Fruit naar keuze

## Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm  
Steelpan  
Mengkom  
Mixer met gardes

## 1. Voorbereiden

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

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

---

## 2. 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 van Dr. Oetker MonChoutaart (1 pak)** 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 MonChou mengsel over de kandijkoekjes bodem en laat ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.

Versier, indien gewenst, de MonChoutaart vlak voor het serveren met bijvoorbeeld kersenvlaaivulling of **fruit naar keuze (1 blik)**.