

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem
200 g MonChou® (op kamertemperatuur)
100 ml Passievrucht (sap op kamertemperatuur)
250 ml Verse slagroom (onbereid)
1 pak(ken) Perzik (partjes uit de diepvries)
70 g Boter (ongezouten roomboter)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mengkom
Mixer met gardes
Keukenmachine
Steelpan

1. Voorbereiden

Bekleed de bodem van de springvorm met het bijgeleverde bakpapiertje.

Smelt de **boter (70 g)** in een pannetje. Neem de pan van het vuur en voeg de **bodemmix (1 pak Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem)** toe. Bedek de bodem van de springvorm met de massa en druk gelijkmatig aan, bijvoorbeeld met behulp de achterkant van een lepel.

2. MonChou mixen met passievruchtsap

Klop eerst in een kom de pakjes **MonChou (200 g)** samen in 1 minuut glad. Voeg dan het **passievruchtsap (100 ml)** - op kamertemperatuur - en de MonChou taartmix toe en mix tot een gladde massa.

Voeg de **ongeklopte slagroom (250 ml)** toe en klop 1,5 minuut tot een egale massa.

Spatel de pitjes van de passievrucht door de massa. Giet dit geheel over de bodem en laat vervolgens 2 uur opstijven in de koelkast.

Decoreer de MonChou taart met kandijkoekjesbodem en passievrucht vlak voor serveren met **schijfjes perzik (1 pak)** en de resterende passievruchtpitjes.