

## Ingrediënten

Dr. Oetker MonChoutaart  
60 g Boter (ongezouten roomboter)  
400 g Oreo® White Choc  
200 g MonChou® (op kamertemperatuur)  
250 ml Verse slagroom (onbereid)  
100 ml Water (kamertemperatuur)

## Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm  
Steelpan  
Keukenmachine  
Mengkom  
Mixer met gardes  
Spatel  
Eetlepel

## 1. Voorbereiden

Bekleed de bodem van de springvorm met het bijgeleverde bakpapiertje uit de verpakking **Dr. Oetker MonChoutaart (1 pak)**.

Smelt allereerst op laag vuur de **boter (60 g)** in een pannetje. Maal intussen de **Oreo® White Choc (180 g)** fijn in de keukenmachine (of ga er flink met een deegroller overheen), neem de pan van het vuur en voeg de verkruimelde Oreo® toe.

Bedek de bodem van de springvorm met de massa en druk gelijkmatig aan (met de achterkant van een lepel gaat het best).

---

## 2. MonChoutaart met koekjes maken

Klop in een kom de twee pakjes **MonChou (200 g)** met de mixer met garden in 1 minuut glad.

Voeg het **water (100 ml)** op kamertemperatuur) en de taartmix toe en mix dit met de mixer op de middelste stand tot een gladde geheel. Voeg hierna de ongeklopte **slagroom (250 ml)** toe en klop met de mixer opnieuw op de middelste stand in 1½ minuut tot een egale massa.

Verkruimel of vermaal nogmaals een aantal **Oreo® koekjes (100 g)** en spatel dit door het beslag. Giet de massa over de koekjesbodem en laat hierna minimaal twee uur opstijven in de koeling.

Versier de MonChoutaart feestelijk met nog een stuk of 4 tot 6 hele en halve **Oreo's® White Choc (120 g)**.