Charlotte MonChoutaart met kersen

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Lange vingers
200 g (gram) MonChou® (op kamertemperatuur)
100 ml Water
250 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Blik(ken) Taart & Vlaaivulling Aardbeien

Keukenspullen

Springvorm (Ø20 cm)
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

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

2. Kandijkoekjes bodem bereiden

Smelt de **boter (60 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het **zakje kandijkoekjesmix** door de gesmolten boter.

Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa maar houdt 1 centimeter vanaf de rand vrij. Neem de **lange vingers** en zet deze tegen de rand van de springvorm. Plaats er steeds een aantal en 'metsel' ze vast met de kandijkoekjesmix.

Druk als laatste de bodem stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.

3. MonChoutaart bereiden

Klop in een kom de **MonChou (200 g, op kamertemperatuur)** met een mixer met garden glad. Voeg het **water (100 ml)** en de **taartmix (1 zakje)** aan de MonChou toe en klop dit op de hoogste stand tot een egale massa. Voeg de **ongeklopte slagroom (250 ml)** toe aan het MonChoutaart mengsel en klop dit met de mixer op de middelste stand in 1 minuut tot een luchtige massa.

Verdeel het MonChoutaart mengsel over de bodem en laat de MonChoutaart ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.

4. Charlotte MonChou decoreren

Garneer de MonChoutaart vlak voor serveren bijvoorbeeld met een **aardbeien- of kersenvlaaivulling** of verse vruchten naar keuze.