Chocolade-stroopwafeltaart zonder oven

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker MonChoutaart
70 g (gram) Margarine
250 g (gram) Pure chocolade
4 Stuk(s) Stroopwafels
200 g (gram) MonChou® (op kamertemperatuur)
3 tl. (theelepels) Schenkstroop
100 ml Water (kamertemperatuur)
250 ml Verse slagroom (onbereid)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

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

Smelt de **margarine (70 g**, of boter) in een pannetje, neem de pan van het vuur. Breek de **pure chocolade (50 g)** in blokjes en smelt het in de hete boter. Voeg de inhoud van het zakje kruimelmix toe. Hak **twee stroopwafels** fijn en meng deze door de bodemmix. Bedek de bodem van de springvorm met de massa en druk, met bijvoorbeeld de achterkant van een lepel, gelijkmatig aan.

2. MonChoutaart bereiden

Klop in een kom de **MonChou (200 g**, 2 wikkels op kamertemperatuur) in 1 minuut glad, voeg hierna het **water (100 ml)**, **schenkstroop (3 el)** en de taartmix toe en mix tot een gladde massa.

Hak wat **pure chocolade (100 g)** grof en spatel voorzichtig door de stroopwafeltaartvulling.

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

Giet dit MonChoumengsel over de bodem laat 2 uur opstijven.

3. Chocolade smelten

Smelt wat **pure chocolade (100 g)** au bain-marie en garneer de stroopwafel-chocoladetaart speels met pure chocoladedrizzles.

4. Serveren

Garneer de taart naar eigen inzicht met twee stroopwafels. Spoel een mes af met warm water, voordat je een taartpunt snijdt.