Cinnamon swirl MonChoutaart met gingerbread koekmannetjes

Ingrediënten

16 Stuk(s) Gingerbread koekmannetjes (en/of -rendieren)
90 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Dr. Oetker MonChoutaart
3 tl. (theelepels) Kaneel (gemalen)
200 g (gram) MonChou® (op kamertemperatuur)
0.5 tl (theelepels) Nootmuskaat
450 ml Verse slagroom (onbereid)
100 ml Water
4 tl. (theelepels) Maple syrup

Keukenspullen

Keukenmachine
Springvorm Ø18 cm

1. Voorbereiden

Bekleed de springvorm met bakpapier. Maal de **koekjes (8 stuks)** fijn met de keukenmachine of sla ze met een deegroller in een plastic zakje tot kruimels.

2. Taart bakken

Smelt de **boter (90 g)** en roer de koekkruimels samen met de inhoud van het zakje **kruimelbodemmix (1 pak Dr. Oetker MonChoutaart)** door de gesmolten boter. Bedek de bodem gelijkmatig met de massa en druk stevig aan met de bolle kant van een lepel.

Klop in een kom de **MonChou (200 g, op kamertemperatuur)** met een mixer met garden op de hoogste stand in 1 minuut glad. Voeg het **water (100 ml)** en de taartmix aan de MonChou toe en klop dit op de middelste stand tot een egale massa. Voeg de opgeklopte **slagroom (250 ml)**, de **nootmuskaat (0,5 tl)** en de **kaneel (1 el)** toe aan het taartmengsel en klop dit met de mixer op de middelste stand 1,5 minuut tot een egale massa. Verdeel het taartmengsel over de bodem.

Bereid de swirl door de **kaneel (2 el)** met de **maple syrup (4 el**) te mengen. Verdeel met een lepel kleine dotjes van het kaneelmengsel over de taart en maak met behulp van een satéprikker of vork een swirl-effect. Laat de taart ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.

Klop de **slagroom (200 ml)** stijf en spuit toefjes langs de rand van de taart. Steek tot slot de **gingerbread koekmannetjes (8 stuks)** in de slagroom ter garnering.