Kerst MonChoutaart met chocolade en karamel

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
200 g (gram) MonChou® (op kamertemperatuur)
100 ml Water (kamertemperatuur)
370 ml Verse slagroom (onbereid)
100 g (gram) Dr. Oetker Chocolate Chips
100 g (gram) Karameltoffee
120 g (gram) Pure chocolade
1 flesje(s) Karamelsaus (dessertsaus)
Kerstchocolade (naar keuze)
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Chocofantasie
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Kerstfantasie

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes
Pollepel
Bord

1. Kandijkoekjesbodem bereiden

Leg het bijgesloten velletje bakpapier uit de **Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem (1 pak)** op de bodem van de springvorm. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

Smelt de margarine of **boter (60 g)** in een pannetje. Haal van het vuur en roer het zakje met kandijkoekjesmix door de gesmolten boter.

Verdeel dit mengsel over de bodem van de springvorm. Druk dit aan met de achterkant van een lepel. Zet de vorm ongeveer 10 minuten weg in de koelkast.

> Je kunt de boter of margarine natuurlijk ook voorzichtig in de magnetron laten smelten.

2. MonChoutaart bereiden

Klop de **MonChou (200 g)** in een kom met de mixer 1 minuut op de hoogste stand glad. Voeg hierna het **water (100 ml)** en de taartmix toe en mix dit op de middelste stand tot een gladde massa.

Vervolgens schenk je de **slagroom (250 ml)** erbij en klop dit met de mixer op de middelste stand in 1,5 minuut tot een egale massa.

Schep voorzichtig de **Dr. Oetker Chocolate Chips (100 g)** en **karameltoffee (100 g**, fudge in echt kleine blokjes) door het beslag.

Verdeel het MonChoumengsel ,met chocolate chips en karamelfudge over de kandijkoekjesbodem en strijk glad. Laat dit minimaal 2 uur afgedekt opstijven in de koelkast.

> MonChou
> Gebruik voor de MonChou altijd de pakjes in wikkel en niet de smeerbare versie.

3. Maak een ganache

Hak voor de ganache de **pure chocolade (120 g)** grof en schep in een hittebestendige kom. Verwarm de **slagroom (120 ml)** in een steelpannetje tot het kookpunt en schenk dit vervolgens over de chocolade.

Roer met een kleine garde of pollepel tot de chocolade helemaal gesmolten is en roer het klontje boter erdoor voor een mooie glans. Laat de ganache daarna afkoelen tot lauw, maar zorg dat deze wel vloeibaar blijft.

Verwijder voorzichtig de rand van de springvorm en leg de MonChoutaart op een bord of taartschaal. Verdeel de chocoladeganache daarna met een (palet)mes over de opgesteven MonChoutaart. Het mag best wat over de randen druipen.

4. Decoreer de Kerst-MonChoutaart

Decoreer de taart daarna direct. Maak een mooi patroon met de **karamelsaus (1 flesje dessertsaus)**, decoreer met **kerstchocolade naar keuze** en royaal met **Dr. Oetker Chocofantasie** sprinkles en de sneeuwvlokjes van de **Dr. Oetker Kerstfantasie** sprinkles.