Kinder Bueno® MonChou

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker MonChoutaart
60 g (gram) Boter of margarine
200 g (gram) MonChou®
100 ml Water
250 ml Verse slagroom (onbereid)
100 g (gram) Kinder Bueno®
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
1 Potje(s) Dr. Oetker Glamour Mix

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mixer met gardes
Pan

1. Bereidingsvideo

2. Kruimelbodem maken

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

Smelt de **boter (60 g)** in een pannetje.

Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje **kruimelbodemmix** door de gesmolten boter.

Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.

Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk stevig aan met de bolle kant van een lepel. Laat 10 minuten opstijven in de koelkast.

3. MonChoutaart maken

Klop in een kom de **roomkaas (200 g op kamertemperatuur)** met een mixer met garden op de hoogste stand in 1 minuut glad.

Voeg het **water (100 ml op kamertemperatuur)** en de **taartmix** aan de roomkaas toe en klop dit op de middelste stand tot een egale massa.

Voeg de **ongeklopte slagroom (250 ml)** toe aan het taartmengsel en klop dit met de mixer op de middelste stand in 1½ minuut tot een egale massa.

Verdeel de helft van de **Kinder Bueno's® (50 g)** over de taartbodem.

Verdeel het taartmengsel over de bodem en laat de taart ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.

4. MonChoutaart decoreren

Verwarm het **chocoglazuur (1 zakje)** ongeveer tien minuten in een schaaltje met heet water.

Verdeel de andere helft **Kinder Bueno's® (50 g)** over de bovenkant van de MonChoutaart.

Doop een lepel in het zakje warme chocoglazuur en maak een zigzag chocoladepatroon over de taart. Garneer de MonChoutaart verder met een decoratiestrooisel, bijvoorbeeld de **Glamour Mix (1 potje)**.