Kinder bueno toetje

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem
2 Pakje(s) MonChou®
250 ml Verse slagroom (onbereid)
70 g (gram) Boter of margarine (op kamertemperatuur)
100 ml Water
3 tl. (theelepels) Nutella®
18 Stuk(s) Kinder Bueno®

Keukenspullen

Kom
Steelpan
Mixer met gardes
8 Stuk(s) Kleine toetjes glazen



1. Kandijkruimels maken

Smelt 70 gram boter in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje kandijkoekjesmix door de gesmolten boter.

Bedek de bodempjes van de glazen gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Let op! Houdt de helft van de kruimelbodem over voor later.

Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.



2. Chocolade MonChou crème maken

Klop in een kom de MonChou® (200 g op kamertemperatuur) met een mixer met gardes op de hoogste stand in 1 minuut glad. Voeg het water (100 ml op kamertemperatuur) en de taartmix aan de MonChou® toe en klop dit op de middelste stand tot een egale massa.

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



3. Kinder Bueno toetje maken

Verdeel de helft van het taartmengsel over de bodempjes van de glaasjes.

Snijdt de kinderbueno in stukjes en maak hiervan in ieder glaasje een laagje. Optie: verdeel tussen de lagen nog extra hazelnootpasta. Sluit deze laag af met de rest van de kruimelbodem. Verdeel de rest van het taartmengsel over de rest van de glazen. Laat de taart ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.

Versier de glazen met stukjes kinderbueno vlak voor het serveren.