

Ingrediënten

60 g (gram) Boter of margarine
1 Pak Dr. Oetker MonChoutaart
4 Stuk(s) Knoppers (gemalen)
200 g (gram) MonChou® (op kamertemperatuur)
525 ml Slagroom (ongezoet)
75 g (gram) Chocolade
4 Stuk(s) Knoppers
1 handje(s) Hazelnoten

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mixer met gardes
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)
100 ml Water (kamertemperatuur)

1. Knoppers taartbodem bereiden

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** en de gemalen **knoppers koeken (4 stuks)** 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. Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.

2. MonChoutaart bereiden

Klop in kom de **MonChou (200 g op kamertemperatuur)** met een mixer met gardes glad.

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

Voeg de **ongeklopte slagroom (250 ml)** toe aan het MonChoutaart mengsel en klop dit met de mixer op de middelste stand in 1 minuut tot een luchtige massa.

Verdeel het MonChoutaart mengsel over de bodem en laat de MonChoutaart ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.

3. Ganache maken

Verwarm de **chocolade (75 g)** au bain-marie door een vuurvaste kom boven een pan met kokend water te hangen. Voeg de **slagroom (75 g)** toe en roer tot een gladde zijdeachtige massa.

Verdeel de chocolade ganache voorzichtig over de taart. Doe dit als de taart nog in de springvorm zit.

Verwijder de springvorm zodra de ganache gestold is.

Meer weten over ganache?

Wij vertellen je [hier](#) wat het is, waar je het voor gebruikt en hoe je het maakt.

4. Knoppers taart decoreren

Doe de **slagroom (200 ml)** in een spuitzak en spuit mooie toefjes op de taart. Snij de overige **Knoppers koeken (4 stuks)** in mooie driehoekjes of vierkantjes. Decoreer de taart met de stukjes koek en **hazelnoten**. Snij de taart met een heet mes voor het krijgen van mooie punten.