Liefmans MonChoutaart

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem
180 g (gram) Kandijkoekjes
145 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
200 g (gram) MonChou®
250 ml Slagroom (ongezoet)
100 ml Liefmans fruitbier
200 ml Slagroom (ongezoet)
Vanillesuiker
Kersen

Keukenspullen

Vlaaivorm (of quichevorm) 28/30 cm
Mixer met gardes
Spuitzak met spuitmondje (of slagroombus)

1. Taartbodem bereiden

Doe de **kandijkoekjes (180 g)** en de **mix voor de bodem** in een blender en draai de koekjes zeer fijn.

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de bodem van de quiche vorm. Smelt de **boter (145 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix en de gemalen kandijkoekjes door de gesmolten boter.

Bedek de bodem en de zijkant van de quichevorm 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.

> ### Taart lossen uit de bakvorm
> Pak 2 stukken aluminiumfolie en vouw hier stroken van. Leg de stroken kruislings op de bodem van de bakvorm en druk ze aan de zijkant goed aan. Zo kun je (samen met iemand anders) de taart uit de vorm tillen voor het serveren.

2. Liefmans MonChoutaart bereiden

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

Voeg het **bier (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. MonChoutaart decoreren

Verwijder de taart uit de vorm. Wil de taart niet loskomen? Maak de randen iets warm met een crème brulee brander.

Klop de **slagroom (150 ml)** op met de **vanillesuiker** en doe de opgeklopte slagroom in een spuitzak. Decoreer de taart met de slagroom en de **kersen**.