Mini MonChoutaartjes met kersen

Ingrediënten

70 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem
200 g (gram) MonChou® (op kamertemperatuur)
100 ml Water
250 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Blik(ken) Taart- en vlaaivulling Kersen
10 g (gram) Witte chocolade
Rainbow Dust Eetbaar glanspoeder (optioneel)

Keukenspullen

Bakframe rechthoek
Acetaatfolie
Mixer met gardes
Bakpapier
Mengkom
Pan en vuurvaste kom
Zeefje

1. Taartbodem bereiden

Leg bakpapier over de bodem van een snijplank of bakplaat (deze moet in de koelkast passen). Plaats het bakframe op de ondergrond. Schuif het frame uit tot 25 centimeter. Bekleed de zijkant van het bakframe met acetaatfolie.

Smelt de **boter (70 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het **zakje kandijkoekjesmix** door de gesmolten boter. Verdeel het mengsel gelijkmatig over de bodem in het frame.

Druk als laatste de bodem stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.

2. Mini MonChoutaartjes 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** toe aan de MonChou 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 lang opstijven in de koelkast.

3. Witte chocolade schotsen maken

Leg een stuk bakpapier op een vlakke ondergrond. Doe een **theelepel glanspoeder** in een zeef. Strooi de glanspoeder over het velletje bakpapier.

Smelt de **witte chocolade (10 g**) au bain-marie in een vuurvaste kom.

Stort de gesmolten chocolade op het bakpapier en verdeel de chocolade voorzichtig over het oppervlak. Doe dit met bijvoorbeeld met een lang mes of een paletmes.

Laat de chocolade afkoelen in de koelkast. Zodra de chocolade hard is geworden, breek je het in driehoekjes.

4. MonChoutaartjes versieren

Snijdt met een lang mes de taart in blokjes van 6 x 6 centimeter. Verdeel **de kersenvulling** over de bites. Maak de bites af met de chocolade schotsen.