Mini MonChoutaartjes met Cookie Dough

Ingrediënten

70 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Dr. Oetker MonChoutaart met Cookie Dough
1 tl. (theelepels) Water
200 g (gram) MonChou® (op kamertemperatuur)
300 ml Water
250 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco

Keukenspullen

8 Stuk(s) Bakring rond zonder bodem Ø8 cm
Bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes
Pan
2 Stuk(s) Kom
Bubbeltjesplastic
Spatel
Lepel



1. Voorbereiden

Leg een vel bakpapier op een vlakke ondergrond zoals een dienblad. Let wel: deze ondergrond moet later ook in de koelkast kunnen.

Leg de bakringen op het bakpapier.

> **Zelf bakringen maken?**
> Maak zelf bakringen uit ronde sapflessen of yoghurtemmertjes. Snijd ze in even grote ringen en wikkel er acetaatfolie (folieband) omheen.



2. Maak cookie dough-kruimeldeeg

Klop de **boter (70 g)** in een beslagkom zacht en romig.

Voeg de bodemmix van **Dr. Oetker MonChoutaart met Cookie Dough (1 pak)** en wat **water (1 el)** toe en mix het kort met een mixer op de middelste stand tot er een fijn kruimeldeeg ontstaat.

Bedek de bodem van de bakvormpjes met 2/3 van het kruimeldeeg de massa en druk met bijvoorbeeld de achterkant van een lepel, stevig en gelijkmatig aan. De rest van het kruimeldeeg bewaar je ter decoratie.



3. Maak een MonChoumengsel

Klop in een kom de **MonChou (200 g)** met een mixer met garden op de hoogste stand in 1 minuut glad. Voeg hierna **water (300 ml)** en de **slagroom (250 ml)** toe en mix het geheel een halve minuut op de laagste stand.

Voeg de **taartmix** aan het mengsel toe en klop dit met de mixer op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtige massa.

Verdeel dit MonChoumengsel over de taartbodems in de bakvormpjes en strijk de taartjes, met een spatel of mes, mooi glad.



4. Decoreer je MonChoutaartjes

Knijp het overgebleven kruimeldeeg met de hand tot een samenhangend deeg. Maak grove kruimels en strooi deze over het taartmengsel. Plaats de taartjes mét ondergrond ten minste 2 uur in de koelkast om op te stijven.

Doe heet water in een kom. Leg vervolgens het **Dr. Oetker Glazuur Choco (1 zakje)** in de kom gedurende 10 minuten. Zorg ervoor dat het zakje onder water blijft.

Haal het zakje uit het water en kneed het zakje glazuur goed door. Knip de bovenhoek van het zakje af (zie kniprand) en giet het vloeibare glazuur over het bubbeltjesplastic. Smeer dun uit met een plat mes en laat het glazuur uitharden.

Verwijder het bubbeltjesplastic van de uitgeharde chocola, zodat er een chocoladeraat ontstaat. Decoreer de opgestijfde taartjes met de stukjes chocoladeraat.



1. Voorbereiden

Leg een vel bakpapier op een vlakke ondergrond zoals een dienblad. Let wel: deze ondergrond moet later ook in de koelkast kunnen.

Leg de bakringen op het bakpapier.

> ### Zelf bakringen maken?
> Maak zelf bakringen uit ronde sapflessen of yoghurtemmertjes. Snijd ze in even grote ringen en wikkel er acetaatfolie (folieband) omheen.



2. Maak cookie dough-kruimeldeeg

Klop de **boter (70 g)** in een beslagkom zacht en romig.

Voeg de bodemmix van **Dr. Oetker MonChoutaart met Cookie Dough (1 pak)** en wat **water (1 el)** toe en mix het kort met een mixer op de middelste stand tot er een fijn kruimeldeeg ontstaat.

Bedek de bodem van de bakvormpjes met 2/3 van het kruimeldeeg de massa en druk met bijvoorbeeld de achterkant van een lepel, stevig en gelijkmatig aan. De rest van het kruimeldeeg bewaar je ter decoratie.



3. Maak een MonChoumengsel

Klop in een kom de **MonChou (200 g)** met een mixer met garden op de hoogste stand in 1 minuut glad. Voeg hierna **water (300 ml)** en de **slagroom (250 ml)** toe en mix het geheel een halve minuut op de laagste stand.

Voeg de **taartmix** aan het mengsel toe en klop dit met de mixer op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtige massa.

Verdeel dit MonChoumengsel over de taartbodems in de bakvormpjes en strijk de taartjes, met een spatel of mes, mooi glad.



4. Decoreer je MonChoutaartjes

Knijp het overgebleven kruimeldeeg met de hand tot een samenhangend deeg. Maak grove kruimels en strooi deze over het taartmengsel. Plaats de taartjes mét ondergrond ten minste 2 uur in de koelkast om op te stijven.

Doe heet water in een kom. Leg vervolgens het **Dr. Oetker Glazuur Choco (1 zakje)** in de kom gedurende 10 minuten. Zorg ervoor dat het zakje onder water blijft.

Haal het zakje uit het water en kneed het zakje glazuur goed door. Knip de bovenhoek van het zakje af (zie kniprand) en giet het vloeibare glazuur over het bubbeltjesplastic. Smeer dun uit met een plat mes en laat het glazuur uitharden.

Verwijder het bubbeltjesplastic van de uitgeharde chocola, zodat er een chocoladeraat ontstaat. Decoreer de opgestijfde taartjes met de stukjes chocoladeraat.