MonChou taart met chocolade eieren

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem
8 Stuk(s) Paaseitjes Chocola (hol) ca. 5cm hoog
70 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
200 g (gram) MonChou®
100 ml Water (kamertemperatuur)
250 ml Verse slagroom (onbereid)
175 g (gram) Chocoladevlokken (puur)
Zakje(s) Paaseitjes (klein, gevarieerd)

Keukenspullen

Springvorm Ø18 cm
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes

1. Recept video



2. Voorbereiden

Bekleed de springvorm met het bijgeleverde bakpapier.

Halveer de **paaseieren** voorzichtig over de lengte.



3. Bereid je MonChoutaart

Smelt de **boter (70 g)** in een pannetje, neem de pan van het vuur en roer de inhoud van de **kandijkoekjesmix** door de gesmolten boter.

Bedek de bodem van de springvorm losjes met de kandijkoekjesbodem en druk de halve eieren voorzichtig in de bodem. Druk daarna deze kruimelbodem voorzichtig aan met de bolle kant van een lepel. Laat tenminste 10 minuten opstijven in de koelkast.

Klop in een kom de **MonChou (200 g)** met een mixer met garden op de hoogste stand in 1 minuut glad. Voeg hierna het **water (100 ml)** en de taartmix toe en mix op de middelste stand tot een gladde massa.

Voeg de **slagroom (250 ml)** toe en klop met de mixer nogmaals 1,5 minuut. Giet het MonChou-mengsel over de koekjesbodem en om de chocolade eieren heen. Laat de MonChoutaart met chocolade eieren hierna ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.



4. Decoreer je paastaart

Verdeel **pure chocoladevlokken (175 g)** over de bovenkant van de MonChoutaart. Gebruik aan de randen iets meer zodat er in het midden een kuiltje (nestje) ontstaat voor de eitjes.

Garneer de bovenkant van de taart met de rest van de halve grote holle chocoladepaaseieren en de **mini-paaseieren**. Vul de grote eieren aan de rand van de taart met de mini-eitjes.