Monchoutaart met kandijkoekjesbodem

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem
70 g (gram) Boter of margarine
200 g (gram) MonChou® (op kamertemperatuur)
100 ml Water (kamertemperatuur)
250 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Blik(ken) Fruit naar keuze

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

Smelt de **boter of margarine (70 g)** in een pannetje, neem de pan van het vuur en roer de inhoud van het **zakje kandijkoekjesmix** uit de Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem (1 pak) door de gesmolten boter.

Bedek de bodem van de springvorm met de massa en druk, bijvoorbeeld met de achterkant van een lepel, stevig en gelijkmatig aan.

2. Monchoutaart bereiden

Klop in een kom de **MonChou (200 g, 2 wikkels op kamertemperatuur)** met een mixer met gardes 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 ongeklopte **slagroom (250 ml)** toe en klop dit met de mixer op de middelste stand in 1½ minuut tot een egale massa.

Giet dit MonChou mengsel over de kandijkoekjesbodem en laat ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.

Versier, indien gewenst, de MonChoutaart vlak voor het serveren met bijvoorbeeld kersenvlaaivulling of **fruit naar keuze (1 blik)**.