



# MonChoutaart met perzik en passievrucht

## Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem  
200 g MonChou® (op kamertemperatuur)  
100 ml Passievrucht (sap op kamertemperatuur)  
250 ml Verse slagroom (onbereid)  
1 pak(ken) Perzik (partjes uit de diepvries)  
70 g Boter (ongezouten roomboter)

## Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm  
Mengkom  
Mixer met gardes  
Keukenmachine  
Steelpan

---

## 1. Voorbereiden

Bekleed de bodem van de springvorm met het bijgeleverde bakpapiertje.

Smelt de **boter (70 g)** in een pannetje. Neem de pan van het vuur en voeg de **bodemmix (1 pak Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem)** toe. Bedek de bodem van de springvorm met de massa en druk gelijkmatig aan, bijvoorbeeld met behulp de achterkant van een lepel.

---

## 2. MonChou mixen met passievruchtsap

Klop eerst in een kom de pakjes **MonChou (200 g)** samen in 1 minuut glad. Voeg dan het **passievruchtsap (100 ml)** - op kamertemperatuur - en de MonChou taartmix toe en mix tot een gladde massa.

Voeg de **ongeklopte slagroom (250 ml)** toe en klop 1,5 minuut tot een egale massa.

Spatel de pitjes van de passievrucht door de massa. Giet dit geheel over de bodem en laat vervolgens 2 uur opstijven in de koelkast.

Decoreer de MonChou taart met kandijkoekjesbodem en passievrucht vlak voor serveren met **schijfjes perzik (1 pak)** en de resterende passievruchtpitjes.