MonChoutaart met witte chocolade en speculaas

Ingrediënten

150 g (gram) Speculaas
80 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Dr. Oetker MonChoutaart
200 g (gram) MonChou®
100 ml Water
250 ml Verse slagroom (onbereid)
150 g (gram) Chocolade vlokken (wit)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Pan
Mixer met gardes
Eetlepel

1. Voorbereiden

Maal of hak de **speculaasjes (150 g)** fijn.

2. Kruimelbodem maken

Smelt de **boter (80 g)** in een pannetje. Neem van het vuur en roer de inhoud van het zakje **kruimelbodemmix uit de Dr. Oetker MonChoutaart (1 pak)** samen met de helft van de gemalen speculaasjes door de gesmolten boter.

Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk stevig aan met de bolle kant van een lepel. Laat opstijven in de koelkast.

3. MonChoutaart maken

Klop in een kom de **MonChou (200 g)** met een mixer met garden op de hoogste stand in 1 minuut glad.

Voeg het **water (100 ml)** en de taartmix aan de MonChou toe en klop dit op de middelste stand in 1,5 minuut tot een egale massa.

Voeg de ongeklopte **slagroom (250 ml)** toe aan het taartmengsel en klop het in 1,5 minuut tot een glad MonChoutaartmengsel.

Verdeel het MonChoutaartmengsel over de bodem en laat de taart ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.

4. MonChoutaart decoreren

Druk de overige fijn gemalen speculaasjes tegen de zijkant van de MonChoutaart.

Garneer de MonChoutaart met de **witte chocoladevlokken (150 g)**.