MonChoutaart met witte Oreo® koekjes

Ingrediënten

Dr. Oetker MonChoutaart
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
400 g (gram) Oreo® White Choc
200 g (gram) MonChou® (op kamertemperatuur)
250 ml Verse slagroom (onbereid)
100 ml Water (kamertemperatuur)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Steelpan
Keukenmachine
Mengkom
Mixer met gardes
Spatel
Eetlepel

1. Voorbereiden

Bekleed de bodem van de springvorm met het bijgeleverde bakpapiertje uit de verpakking **Dr. Oetker MonChoutaart (1 pak)**.

Smelt allereerst op laag vuur de **boter (60 g)** in een pannetje. Maal intussen de **Oreo® White Choc (180 g)** fijn in de keukenmachine (of ga er flink met een deegroller overheen), neem de pan van het vuur en voeg de verkruimelde Oreo® toe.

Bedek de bodem van de springvorm met de massa en druk gelijkmatig aan (met de achterkant van een lepel gaat het best).

2. Oreo MonChoutaart maken

Klop in een kom de twee pakjes **MonChou (200 g)** met de mixer met garden in 1 minuut glad.

Voeg het **water (100 ml** op kamertemperatuur) en de taartmix toe en mix dit met de mixer op de middelste stand tot een gladde geheel. Voeg hierna de ongeklopte **slagroom (250 ml)** toe en klop met de mixer opnieuw op de middelste stand in 1½ minuut tot een egale massa.

Verkruimel of vermaal nogmaals een aantal **Oreo® koekjes (100 g)** en spatel dit door het beslag. Giet de massa over de koekjesbodem en laat hierna minimaal twee uur opstijven in de koeling.

Versier de Oreo MonChoutaart feestelijk met nog een stuk of 4 tot 6 hele en halve **Oreo's® White Choc (120 g)**.