MonChou trifles met kandijkoekjes en bosvruchten

Ingrediënten

70 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem
1 pak(ken) Diepvriesfruit blauwe bes en framboos
75 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 Stuk(s) Citroen
200 g (gram) MonChou® (op kamertemperatuur)
250 g (gram) Verse slagroom (onbereid)
100 ml Water (kamertemperatuur)

Keukenspullen

Steelpan
8 Stuk(s) Glas
Eetlepel
Staafmixer
Zeefje
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Smelt de **roomboter (70 g)** in een steelpannetje, neem van het vuur en roer de **kandijkoekjesbodemmix uit de Dr. Oetker MonChoutaart (1 pak)** door de gesmolten boter. Verdeel de helft over de bodem van de glazen (of oude jampotjes) en druk stevig aan met de bolle kant van een lepel. Laat minimaal 10 minuten opstijven in de koelkast.

2. Bosvruchtencoulis maken

Breng in een steelpan het **diepvriesfruit blauwe bes en framboos (1 pak)** met de **suiker (75 g)** en het sap van **1 citroen** aan de kook. Laat 10 minuten zachtjes doorkoken.

Plet de vruchten met behulp van een vork. Maal glad met een staafmixer, zeef en laat afkoelen.

> **Vers fruit**
> In plaats van diepvriesfruit kun je ook verse frambozen (75 g) en verse bramen (75 g) gebruiken.

> **Decoratie**
> Houd wat verse bessen apart voor de decoratie van de glazen/potjes.

3. MonChoubeslag maken

Klop in een kom de **MonChou (200 g, 2 wikkels op kamertemperatuur)** met een mixer met garden in 1 minuut op de hoogste stand glad. Voeg het **water (100 ml)** en de taartmix toe en klop op de middelste stand tot een egale massa. Voeg de **slagroom (250 g)** toe en klop op de middelste stand in 1½ minuut tot een luchtige massa.

4. MonChoutrifles maken

Verdeel 2 eetlepels taartmengsel over de glazen of jampotjes. Laat 5 minuutjes opstijven in de koelkast. Volg dan met een laagje bosvruchtencoulis, verkruimel de resterende kandijkoekjesbodem eroverheen. Herhaal deze stap en eindig met de bosvruchtencoulis.