MonChoutaart Kerstboom

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem
70 g (gram) Boter of margarine
200 g (gram) MonChou® (op kamertemperatuur)
250 ml Slagroom (ongezoet)
100 ml Water (kamertemperatuur)
Taart- en vlaaivulling Kersen

Keukenspullen

Bakframe rechthoek
Acetaatfolie
Mixer met gardes
Mengkom
Mes (scherp)

1. Taartbodem bereiden

Leg bakpapier over de bodem van een snijplank of bakplaat (deze moet in de koelkast passen). Plaats het bakframe op de ondergrond. Schuif het frame uit tot 20 centimeter. Bekleed de zijkant van het bakframe met acetaatfolie.

Smelt de **boter (70 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het **zakje kandijkoekjesmix** door de gesmolten boter. Bedek dit gelijkmatig over de bodem binnen het frame.

Druk als laatste de bodem stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.

2. MonChoutaart bereiden

Klop in kom de **MonChou (200 g, op kamertemperatuur)** met een mixer met gardes glad.

Voeg het **water (100 ml, op kamertemperatuur)** en de **taartmix** toe aan de MonChou en klop dit op de hoogste stand tot een egale massa.

Voeg de **ongeklopte slagroom (250 ml)** toe aan het MonChoutaart mengsel en klop dit met de mixer op de middelste stand in 1 minuut tot een luchtige massa.

Verdeel het mengsel over de bodem en laat de MonChoutaart ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.



3. Kerstboom snijden

Snij met een lang mes de taart in de delen (zie afbeelding). Verdeel de kersenvulling over de kerstboom.

1. Taartbodem bereiden

Leg bakpapier over de bodem van een snijplank of bakplaat (deze moet in de koelkast passen). Plaats het bakframe op de ondergrond. Schuif het frame uit tot 20 centimeter. Bekleed de zijkant van het bakframe met acetaatfolie.

Smelt de **boter (70 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het **zakje kandijkoekjesmix** door de gesmolten boter. Bedek dit gelijkmatig over de bodem binnen het frame.

Druk als laatste de bodem stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.

2. MonChoutaart bereiden

Klop in kom de **MonChou (200 g, op kamertemperatuur)** met een mixer met gardes glad.

Voeg het **water (100 ml, op kamertemperatuur)** en de **taartmix** toe aan de MonChou en klop dit op de hoogste stand tot een egale massa.

Voeg de **ongeklopte slagroom (250 ml)** toe aan het MonChoutaart mengsel en klop dit met de mixer op de middelste stand in 1 minuut tot een luchtige massa.

Verdeel het mengsel over de bodem en laat de MonChoutaart ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.



3. Kerstboom snijden

Snij met een lang mes de taart in de delen (zie afbeelding). Verdeel de kersenvulling over de kerstboom.