MonChoutaart met appel, kaneel en hazelnoot

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker MonChoutaart
90 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
100 g (gram) Hazelnoten
5 Stuk(s) Appel
3 tl. (theelepels) Suiker (kristalsuiker)
200 g (gram) MonChou® (op kamertemperatuur)
100 ml Water
250 ml Verse slagroom (onbereid)
2 tl (theelepels) Kaneel
150 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
40 g (gram) Water

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Steelpan
Hakmolen
Houten lepel
Mengkom
Mixer met gardes
Schilmesje
Bakplaat
Lepel

1. Voorbereiden

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

2. Maak een kruimelbodem

Smelt een deel van de **roomboter (80 g)** op laag vuur in een pannetje. Hak intussen de **hazelnoten (80 g)** fijn met een hakmolen of keukenmachine.

Neem de pan van het vuur met de gesmolten boter. Roer met een houten lepel de inhoud van het zakje kruimelbodemmix en de fijngehakte hazelnoten toe.

Bedek de bodem van de springvorm met de massa en druk gelijkmatig aan.

> De bodem druk je het beste aan met de achterkant van een lepel!

3. Appelmengsel bereiden

Snijd de **appels (5 stuks)** in blokjes en bak deze in een kleine klontje **roomboter (10 g)** bruin.

Voeg als de appels bruin zijn de **suiker (3 el)** toe en laat even karamelliseren.

Schep de appels uit de pan en laat afkoelen.

4. Meng je MonChoutaartmix

Klop in een kom de **MonChou (200 g)** in 1 minuut glad.

Voeg het **water (100 ml)** en de taartmix toe en mix - met de mixer op de laagste stand - tot een gladde massa.

Voeg de **ongeklopte slagroom (250 ml)** en de **kaneel (2 tl)** toe en klop 1,5 minuut tot een egale massa. Griet dit mengsel over de kruimelbodem. Laat dit geheel minimaal 2 uur in de koeling opstijven.

5. Top je taart

Doe de **hazelnoten (20 g)** op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Doe **suiker (150 g)** en **water (40 g)** in een pan en laat deze smelten (niet roeren!).

Als de kleur van de karamel naar je zin is, giet deze dan uit over de hazelnoten op het bakpapier. Liefst zo dun mogelijk.

Verdeel het appelmengsel over de taart.

Laat de karamel eerst goed afkoelen en verkruimel deze dan in de hakmolen of met een deegroller. Strooi deze hazelnootkaramel, vlak voor het serveren, royaal over de taart.

1. Voorbereiden

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

2. Maak een kruimelbodem

Smelt een deel van de **roomboter (80 g)** op laag vuur in een pannetje. Hak intussen de **hazelnoten (80 g)** fijn met een hakmolen of keukenmachine.

Neem de pan van het vuur met de gesmolten boter. Roer met een houten lepel de inhoud van het zakje kruimelbodemmix en de fijngehakte hazelnoten toe.

Bedek de bodem van de springvorm met de massa en druk gelijkmatig aan.

> De bodem druk je het beste aan met de achterkant van een lepel!

3. Appelmengsel bereiden

Snijd de **appels (5 stuks)** in blokjes en bak deze in een kleine klontje **roomboter (10 g)** bruin.

Voeg als de appels bruin zijn de **suiker (3 el)** toe en laat even karamelliseren.

Schep de appels uit de pan en laat afkoelen.

4. Meng je MonChoutaartmix

Klop in een kom de **MonChou (200 g)** in 1 minuut glad.

Voeg het **water (100 ml)** en de taartmix toe en mix - met de mixer op de laagste stand - tot een gladde massa.

Voeg de **ongeklopte slagroom (250 ml)** en de **kaneel (2 tl)** toe en klop 1,5 minuut tot een egale massa. Griet dit mengsel over de kruimelbodem. Laat dit geheel minimaal 2 uur in de koeling opstijven.

5. Top je taart

Doe de **hazelnoten (20 g)** op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Doe **suiker (150 g)** en **water (40 g)** in een pan en laat deze smelten (niet roeren!).

Als de kleur van de karamel naar je zin is, giet deze dan uit over de hazelnoten op het bakpapier. Liefst zo dun mogelijk.

Verdeel het appelmengsel over de taart.

Laat de karamel eerst goed afkoelen en verkruimel deze dan in de hakmolen of met een deegroller. Strooi deze hazelnootkaramel, vlak voor het serveren, royaal over de taart.