# MonChoutaart met kerstkrans

## Kerst op de taart

## Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem
Boter of bakspray om mee in te vetten
200 g (gram) MonChou® (op kamertemperatuur)
100 ml Water (kamertemperatuur)
500 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
250 g (gram) Rood fruit (bijv. aardbeien, rode bessen, framboos)
1 busje Christmas Party (Dr. Oetker)
Munt (vers)

## Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mengkom
Mixer met gardes
Spuitzak
Glad spuitmondje
Kom

## 1. Receptvideo MonChoutaart met kerstkrans

## 2. Taartbodem maken

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

Smelt de **boter (70 g)** in een pannetje, neem van het vuur en roer de inhoud van het zakje kandijkoekjesmix door de gesmolten boter. Bedek de bodem van de springvorm met de massa en druk met bijvoorbeeld de achterkant van een lepel stevig en gelijkmatig aan.

## 3. MonChoumengsel maken

Klop in een kom de **MonChou (200 g)** met een mixer met gardes op de hoogste stand in 1 minuut glad. Voeg hierna het **water (50 ml)** en de taartmix van **Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjes** toe en mix op de middelste stand tot een gladde massa.

Voeg de helft van de **ongeklopte slagroom (250 ml)** toe en klop dit met de mixer op de middelste stand in 1½ minuut tot een egale massa.

Giet het MonChoumengsel over de kandijkoekjesbodem en laat ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.

## 4. MonChoutaart decoreren

Klop de rest van de **slagroom (250 ml)** op en voeg het zakje **vanillesuiker** toe.

Doe in een spuitzak en spuit een mooie krans op de MonChoutaart.

Decoreer met **rood fruit** en **verse muntblaadjes**.

## 1. Receptvideo MonChoutaart met kerstkrans

## 2. Taartbodem maken

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

Smelt de **boter (70 g)** in een pannetje, neem van het vuur en roer de inhoud van het zakje kandijkoekjesmix door de gesmolten boter. Bedek de bodem van de springvorm met de massa en druk met bijvoorbeeld de achterkant van een lepel stevig en gelijkmatig aan.

## 3. MonChoumengsel maken

Klop in een kom de **MonChou (200 g)** met een mixer met gardes op de hoogste stand in 1 minuut glad. Voeg hierna het **water (50 ml)** en de taartmix van **Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjes** toe en mix op de middelste stand tot een gladde massa.

Voeg de helft van de **ongeklopte slagroom (250 ml)** toe en klop dit met de mixer op de middelste stand in 1½ minuut tot een egale massa.

Giet het MonChoumengsel over de kandijkoekjesbodem en laat ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.

## 4. MonChoutaart decoreren

Klop de rest van de **slagroom (250 ml)** op en voeg het zakje **vanillesuiker** toe.

Doe in een spuitzak en spuit een mooie krans op de MonChoutaart.

Decoreer met **rood fruit** en **verse muntblaadjes**.