# MonChoutaart met pecan en karamel

## Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem
70 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
200 g (gram) MonChou®
100 ml Water (kamertemperatuur)
250 ml Verse slagroom (onbereid)
115 g (gram) Pecannoten
1 Potje(s) Karamelsaus (dessertsaus)

## Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes
Bakpapier

## 1. Voorbereiden

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier.

Smelt de **boter (70 g)** in een pannetje, neem de pan van het vuur en voeg de inhoud van het **zakje kruimelbodemmix** toe.

Bedek de bodem van de springvorm met de massa en druk, met bijvoorbeeld de achterkant van een lepel, gelijkmatig aan.

## 2. MonChoutaart bereiden

Klop in een kom de **roomkaas (200 g op kamertemperatuur)** met een mixer met garden op de hoogste stand in 1 minuut glad.

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

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

Verdeel het taartmengsel over de bodem en laat de taart ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.

## 3. Karamel decoratie maken

Rooster de **pecannoten (115 g)** in een koekenpan of in de oven en verspreid deze over de MonChoutaart.

Giet de **karamelsaus (een paar eetlepels)** over de pecannoten.