MonChoutaart met sneeuwpoppen

Ingrediënten

70 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem
200 g (gram) MonChou®
100 ml Water
250 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Wit
3 Stuk(s) Granenbiscuit
Dr. Oetker Chocofantasie
Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel
6 Stuk(s) Marshmallows
1 Stuk(s) Rolfondant Rood
1 Bakje(s) Aalbessen
2 takje(s) Rozemarijn

Keukenspullen

Mengkom
Kom
Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm
Steelpan

1. Voorbereiden

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** (uit het Dr. Oetker pak) 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.

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

Voeg hierna het **water (100 ml)** en de **taartmix** (uit het Dr. Oetker pak) toe en mix op de middelste stand tot een gladde massa. Voeg 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.

2. MonChoutaart versieren

Bereid het **witte glazuur (1 zakje)** zoals aangegeven op de verpakking en leg **3 granenbiscuits** klaar.

Verdeel een klein beetje glazuur over de koekjes. Druk er een **marshmallow** in als het glazuur nog warm is zodat hij vast blijft plakken op het koekje.

Neem twee gouden bolletjes van de **Dr. Oetker Chocofantasie** en leg ze als knoopjes in het glazuur.

Als je dit voor alle drie de koekjes hebt gedaan, kun je gezichtjes tekenen op de marshmallow met de **chocolade decoratiestift**.

Rol met het **rode Dr. Oetker Rolfondant** 3 neusjes in de vorm van een wortel en plak deze met de witte **decoratiestift** op de marshmallow.

Plaats de 3 koekjes op de taart. Gebruik een extra **marshmallow** ter ondersteuning zodat de koekjes er schuin in blijven staan.

Decoreer de taart verder met kleine trosjes **aalbessen** (rode bessen) en de **takjes rozemarijn**.