MonChoutaart met witte chocolade en frambozen

Ingrediënten

60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Dr. Oetker MonChoutaart
200 g (gram) Witte chocolade
1 Stuk(s) Citroen
150 g (gram) Frambozen
200 g (gram) MonChou®
100 ml Water
250 ml Verse slagroom (onbereid)

Keukenspullen

Mixer met gardes
Spatel
Springvorm Ø24 cm
Staafmixer
Zeefje
Satéprikker



1. Voorbereiden

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

Smelt de **boter (60 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het **zakje kruimelbodemmix** uit de **Dr. Oetker MonChoutaart (1 pak)** door de gesmolten boter. Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk stevig met de bolle kant van een lepel. Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.



2. MonChoutaart met witte chocolade maken

Smelt de **witte chocolade (200 g)** au bain-marie en laat afkoelen. Zorg ervoor dat het nog wel vloeibaar blijft.

Pers het sap uit van de **citroen (1 stuks)**.

Pureer met een staafmixer de **frambozen (150 g)**. Zeef het frambozenmengsel en zet het koel tot gebruik.

Klop in een kom de **MonChou (200 g)** met een mixer met garden glad. Voeg het **water (100 ml)** en de **Dr. Oetker MonChoutaart taartmix (1 pak)** hieraan toe. Mix dit kort op de hoogste stand tot een egale MonChoutaartvulling.

Voeg de **slagroom (250 ml)** aan het MonChoutaartmengsel toe en mix op de middelste stand in 1 minuut tot een luchtige massa. Voeg tot slot de witte chocolade en het sap van de **citroen** toe en roer voorzichtig door.

Verdeel het mengsel over de bodem, schep het frambozenmengsel eroverheen en maak met behulp van een prikker een swirl-effect in jouw eigen MonChoutaart met witte chocolade!