MonChoutaart met witte chocolade, kiwi en grapefruit

Ingrediënten

2 Stuk(s) Grapefruit
2 Stuk(s) Kiwi
70 g (gram) Kokosrasp
150 g (gram) Witte chocolade
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
100 g (gram) Bastognekoek
1 pak(ken) Dr. Oetker Pakket voor MonChou Taart
200 g (gram) MonChou®
100 ml Water
150 g (gram) Kokoscrème (santen)

Keukenspullen

Bakpapier
Springvorm Ø24 cm
Mengkom
Citruspers
Mixer met gardes
Koekenpan
Uitsteekvormpje (ster)

1. Voorbereiden

Vet het bakvorm in met boter of bakspray en bekleed de bodem met het bakpapier.

Pers het sap de **grapefruit (1 stuks)**, verwijder de schil van de overige grapefruit en snijd het vruchtvlees uit de partjes. Schil de **kiwi's (2 stuks)** en druk met de uitsteker sterren uit het vruchtvlees. Zet het fruit in de koelkast tot gebruik.

Verhit een koekenpan en rooster de **kokosrasp (70 g)** in 3 minuten goudbruin.

Smelt de **witte chocolade (150 g)** au bain-marie en laat iets afkoelen.

2. Kruimelbodem maken

Verkruimel de **Bastognekoeken (100 g)** met behulp van een keukenmachine tot fijne kruimels. Smelt de **roomboter (100 g)** in een steelpannetje en neem van het vuur. Roer nu het zakje **kruimelbodemmix (1 pak Dr. Oetker Pakket voor MonChou Taart)** uit de verpakking met de Bastognekruimels en 3/4e van de geroosterde kokosrasp door de gesmolten boter.

Doe 3/4e van het kruimeldeeg in de springvorm, druk licht aan met de bolle kant van een lepel en vorm een opstaande rand van ongeveer 2 cm. Laat minimaal 10 minuten opstijven in de koelkast.

3. Kokos monchou maken

Klop in een kom de **MonChou (200 g)** met een mixer met garden in 1 minuut glad. Voeg het water **(100 ml)** en de taartmix toe en klop op de middelste stand tot een egale massa.

Voeg de **kokoscrème (150 g)**, het grapefruitsap en de witte chocolade toe en klop op de middelste stand in 1 minuut tot een egale massa.

Verdeel het taartmengsel over de bodem en laat minimaal 2 uur opstijven in de koelkast. Verwijder dan voorzichtig de springvorm.

4. Decoreren

Decoreer de taart met het grapefruit vruchtvlees, de kiwi sterren en het resterende 1/4 geroosterde kokosrasp. Omdat de kiwi (of anders tropisch fruit) pas ná opstijven op de taart wordt gebruikt, hoeft deze niet geblancheerd.

> ### Vervangen
> De kiwi kan vervangen worden voor mango of passievrucht. De grapefruit kan vervangen worden voor sinaasappel of bloedsinaasappel.