Romige MonChoutaart met kaneelappeltjes en karamel

Ingrediënten

75 g (gram) Rozijnen
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Dr. Oetker Pakket voor MonChou Taart
3 Appel (bijv. Elstar of Jonagold)
20 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
2 tl. (theelepels) Suiker (kristalsuiker)
1 tl (theelepels) Kaneel
200 g (gram) MonChou®
100 ml Water
250 ml Verse slagroom (onbereid)
100 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
100 g (gram) Pecannoten

Keukenspullen

Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm

1. Voorbereiden

Wel de **rozijnen (75 g)** ongeveer 15 minuten in lauwwarm water. Laat ze uitlekken en dep ze goed droog.

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

2. Taartbodem maken

Smelt **boter (60 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje **kruimelbodemmix** (van 1 pak Dr. Oetker Pakket voor MonChou Taart) door de gesmolten boter.

Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.

3. Appel-kaneellaag maken

Smelt de **boter (20 g)** in een koekenpan. Voeg de gesneden **appel (3 stuks)** toe en strooi de **suiker (2 el)** er overheen. Bak de appelstukjes op middelhoog vuur tot de suiker gesmolten is. Strooi de gewelde rozijnen en de **kaneel (1 tl)** er over en roer alles een paar keer goed door. Laat iets afkoelen.

Haal de taartbodem uit de koeling en verdeel de gebakken appel hier gelijkmatig over. Zet de bodem direct weer terug in de koelkast en laat in ongeveer 30 minuten goed afkoelen.

4. MonChoutaart bereiden

Klop in kom de **MonChou (200 g op kamertemperatuur)** met een mixer met garden glad.

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

Voeg de ongeklopte **slagroom (250 ml)** toe aan het MonChoutaartmengsel en klop dit met de mixer op de middelste stand in 1 minuut tot een luchtige massa.

Verdeel het MonChoutaartmengsel over de bodem en laat de MonChoutaart ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.

5. Pecan-karamelnoten

Strooi de helft van de **suiker (50 g)** in een pan en zet deze op middelhoog vuur. Laat de suiker smelten (niet roeren). Strooi, als alle suiker is gesmolten, de rest (50 g) erbij. Laat dit smelten tot een goudbruine karamel. Haal de pan van het vuur en voeg de **pecannoten (100 g)** toe. Roer door de karamel. Giet het mengsel over op een stuk bakpapier, spreid het met een lepel wat uit en laat helemaal afkoelen.

Breek de pecan-karamelnoten in stukken en garneer vlak voor het serveren de taart ermee.