

Ingrediënten

5 plakjes Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
1 Pak Dr. Oetker MonChoutaart met
kandijkoekjesbodem
2 Pakje(s) MonChou® (op kamertemperatuur)
250 ml Verse slagroom (onbereid)
70 g (gram) Boter of margarine
100 ml Water (kamertemperatuur)
115 g (gram) Poedersuiker
15 g (gram) Water
1 tube Dr. Oetker Kleurstoffen (rood)
1 tube Dr. Oetker Kleurstoffen (geel)

Keukenspullen

Bakplaat met bakpapier
Rooster
Bakblik
Mengkom
Mixer met gardes
Broodmes
Liniaal
Steelpan

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (elektrisch/hetelucht).

Ontdooi het **bladerdeeg (5 plakjes)** op het werkblad en leg deze op het bakpapier op de bakplaat.

Prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg. Leg over het bladerdeeg een vel bakpapier en plaats hier bovenop een rooster. Dit voorkomt dat het bladerdeeg te hoog gaat rijzen.

Plaats de bakplaat in de oven en bak het bladerdeeg ongeveer 15 minuten. Neem het rooster en bakpapier van het bladerdeeg en bak het mooi goudbruin. Dit duurt ongeveer 5-10 minuten.

Laat het bladerdeeg afkoelen en snijd de bladerdeeg plakjes in gelijke plakjes voor de tompoucen. (de maat is afhankelijk van de afmeting van de vierkante bakvorm.) Leg de plakjes apart. Doe dit met een scherp zaagmes en gebruik een lineaal voor een strak resultaat.

2. Kandijbodem bereiden

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de bodem van het rechthoekige bakblik. Smelt de **boter of margarine (70 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix door de gesmolten boter.

Bedek de bodem van de bakvorm 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. MonChou vulling bereiden

Klop in kom de **MonChou (200 g op kamertemperatuur)** met een mixer met gardes glad. Voeg het **water (100 ml op kamertemperatuur)** en de **taartmix (1 zakje)** aan de MonChou toe en klop dit op de hoogste stand tot een egale massa.

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

Verdeel het MonChoutaart mengsel over de bodem en strijk deze glad.

Laat de MonChoutaart ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.

4. Glazuur en TomChou maken

Doe de **poedersuiker (115 g)** in een klein kommetje. Voeg het water en druppels **rode en gele kleurstof** toe tot de gewenste kleur. Roer tot een samenhangend geheel. Verdeel de glazuur met een mes of een spuitzak over de bovenkant van de bladerdeegplakken.

Snijd de MonChou taart in even grote parten als de tompouce en leg de bovenkant op de TomChou. Versier de TomChou eventueel met opgeklopte slagroom en strooisels.