

Monchoutaart recept

 ± 1 uur

 ± 6.5 uur

 10 personen



Monchoutaart ken je misschien wel als een taart die je heel eenvoudig met pakjes en zakjes kunt bereiden. Toch kun je ook heel gemakkelijk zonder al die pakjes en zakjes zelf een monchoutaart maken. In dit artikel laten wij zien hoe je dat heel kunt doen. Uiteraard kun je er ook voor kiezen om Bastogne koekjes te gebruiken. Lees snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 130 gram witte basterdsuiker;
- 250 milliliter opgeklopte slagroom;
- 10 gram vanille bourbon;
- 2 zakjes Klop-Fix;
- 200 gram kersenvlaaivulling;
- 300 gram Brand New Cake Kruimelbodemmix (Digestive Crumbs);
- Springvorm Ø20 centimeter;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 400 gram MonChou;
- 150 gram ongezoeten roomboter.

Recept





écht alles om te bakken

1. Maal de koekjes fijn in een hakmolen.
2. Smelt de boter.
3. Meng de koekjes en de gesmolten boter tot 1 geheel.
4. Bekleed een springvorm met bakpapier.
5. Voeg de koekjes aan de vorm toe druk ze met de bolle kant van een lepel goed aan.
6. Laat de bodem 30 minuten in de koeling rusten.
7. Mix de MonChou, basterdsuiker en vanille bourbon tot een romig geheel.
8. Mix in een roestvrijstalen kom de slagroom met de Klop-Fix stijf.
9. Spatel de slagroom door het MonChou mengsel heen.
0. Giet het mengsel in de springvorm.
11. Laat minstens 6 uur de monchoutaart in de koeling opstijven.
12. Garneer de taart met kersenvulling.

Handige informatie

Het bewaren van de monchoutaart

Krijg jij de monchoutaart niet in één keer op? Of wil je hem een aantal dagen van te voren maken? Dan is het natuurlijk handig om te weten hoe je de taart het beste kunt bewaren. Je kunt de taart goed afgedekt zo'n 3 dagen in de koeling bewaren. Je kunt een monchoutaart ook invriezen. De taart blijft dan 2 á 3 maanden goed. Laat de taart voordat je hem serveert 12 á 24 uur ontdooien in de koelkast.

Serveer de monchoutaart eens als dessert!

Je kunt de monchoutaart tijdens een verjaardag of een ander feestje serveren, maar hij smaakt ook heerlijk als dessert. Snijd een klein stukje van de taart af en serveer deze samen met een bolletje ijs en een toef slagroom. Je hebt zo heel eenvoudig een verrukkelijk dessert.

Bekijk ook eens onze andere taart recepten!

Een stukje taart bij een verjaardag of gewoon om jezelf even lekker te verwennen. Wij krijgen nooit genoeg van lekkere taarten. We hebben dan ook een hele hoop taart recepten op onze blog staan. Je vindt daar taarten die net zoals deze monchou taarten no bake zijn, maar bijvoorbeeld ook lekkere biscuit taarten. [Bekijk alle taart recepten hier!](#)

Deel jouw monchoutaart met ons!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke monchoutaart gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat



vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Molen de Hoop Basterdsuiker Wit 750gr (Art.nr.: DH80)
- 2 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × Dr. Oetker Bourbon Vanille Pasta 50g (Art.nr.: D104250)
- 1 × Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 × Aarts Fruitvulling Kersen 580ml (Art.nr.: AA891204)
- 1 × BrandNewCake Kruimelbodemmix (Digestive Crumbs) 400g (Art.nr.: BNC01161)
- 1 × Kitchen Craft Springvorm Rond Ø20 cm (Art.nr.: KCMCHB19)

