



⌚ ± 1 uur

 ± 6 uur

 10 personen



- 130 gram witte basterdsuiker;
- 250 milliliter opgeklopte slagroom;
- 10 gram vanille bourbon;
- 2 zakjes Klop-Fix;
- 30 gram pure chocolade krullen;
- Springvorm met een diameter van 26 centimeter;
- Bakpapier.

- 250 gram aardbeien;
- 600 gram monchou;
- 150 gram roomboter;
- 100 gram aardbeienjam;
- 300 gram Bastogne koekjes.



Recept

Het maken de monchoutaart:

1. Maal de koekjes fijn in een hakmolen.
2. Smelt de roomboter.
3. Meng de koekjes en de gesmolten boter tot door elkaar heen.
4. Bekleed een springvorm met bakpapier.
5. Druk het koek-mengsel op de bodem van de vorm. Druk dit 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.
10. Giet het mengsel in de springvorm.
11. Laat de monchoutaart minstens 6 uur in de koeling opstijven.

Het afwerken van de monchoutaart:

1. Smeer de opgestijfde monchoutaart in met de jam.
2. Verwijder de kroon van de aardbeien en snijd de aardbeien in plakjes.
3. Leg de plakjes aardbei op de taart.

Handige informatie

Bekijk onze andere recepten met monchou!

Nu het je is gelukt om zelf een heerlijke monchoutaart met aardbeien te maken, ben je vast benieuwd naar wat je allemaal nog meer met monchou kunt maken. Op onze blog hebben wij een heleboel recepten met monchou verzameld, waarmee je vast en zeker uit de voeten kunt. Wat dacht je bijvoorbeeld van een monchoutaart met aardbeien of een monchoutaart met banaan? Je zou zelfs [monchou ijs](#) en een monchou slof kunnen maken. De mogelijkheden zijn eindeloos. Bekijk al onze [monchou recepten hier!](#)

Ontdek ook onze andere taart recepten!

Vind je het leuk om zelf taarten te maken? Wij wel! Daarom vind je op onze blog tientallen en uiteenlopende taart recepten waarmee je helemaal zelf de lekkerste en mooiste taarten kunt maken. Van een hippe [cartooncake](#) tot aan een [mooie geode taart](#) en van [oreo-taartjes](#) tot aan [hazelino gebakjes](#). Bij ons vind je het allemaal. [Bekijk al onze taart recepten hier!](#)



Deel jouw monchoutaart met aardbeien met ons!

Ben jij van plan om met ons recept monchoutaart met aardbeien te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Wit 750gr (Art.nr.: DH80)
- 2 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Biologische Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1050)
- 1 x Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 x PME Chocoladekrullen Melk 85 gram (Art.nr.: CHC142)
- 1 x Patisse Springvorm Silver-Top Ø26cm (Art.nr.: 0003614)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)

