

Valentijns monchoutaart met caramel recept

 ± 1 uur

 ± 4 uur

 8 personen



Een monchoutaart is simpel om te maken, maar enorm lekker. Het voordeel van een monchoutaart is dat je deze niet hoeft te bakken. Je hoeft hem namelijk alleen maar in de koelkast te zetten. Voor Valentijnsdag hebben wij een speciale monchoutaart gemaakt. De bodem is gemaakt van heerlijke bastogne koekjes met daaroverheen een lekker laagje karamel. De vulling van de taart bevat lekkere caramel blokjes en stukjes chocolade met daaroverheen een heerlijke ganache. Deze monchoutaart is dus een feestje in je mond. Uiteraard kun je variëren met de vullingen en zodoende een eigen draai aan de taart geven. Ben je benieuwd naar hoe je zelf dit gebak kunt maken? Lees dan snel verder voor ons Valentijns monchoutaart met caramel recept en ga snel aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 130 gram witte basterdsuiker;
- 325 milliliter slagroom;
- 100 gram bakvaste chocolate chunks;
- 90 gram caramelz caramel;
- 125 gram callebaut callets puur;
- Molen de Hoop Caramelblokjes;
- 2 theelepels vanille extract;
- 2 zakjes Klop-fix;
- Vershoudfolie;
- Springvorm 20 cm;
- Sprinkles;
- Bakpapier;
- PME Uitstekerset Hartjes set/3;
- Pannenkoekjes.





Recept

- ### Het maken van de monchoutaart:

- ### Het maken van de ganache:

- Tip!** Kook de slagroom niet!



8. Zet de taart voor 15 minuten terug in de koelkast zodat de ganache hard kan worden.
9. Draai de uitstekers op de kop (met de scherpe kant naar boven).
10. Leg de vormpjes voorzichtig op de ganache en strooi de sprinkles in het hartje.
11. Haal het vormpje van de ganache af.

Handige informatie

Bekijk eens andere no-bake recepten!

Ben jij gek op bakken, maar wil je niet altijd de oven gebruiken? Dan zijn wellicht onze no-bake recepten wel wat voor jou! No-bake houdt in dat je jouw zelfgemaakte lekkernijen niet hoeft te bakken en dat kan soms best handig zijn. Met dit recept heb jij in no-time een heerlijke [Kruidnoten cheesecake](#) op tafel staan die heerlijk smaakt. Deze [snickers MonChou taart](#) mag ook echt niet ontbreken op een verjaardag of ander feestje. Een kwarktaart is ook een lekkere optie als je wilt bakken zonder oven. Met dit recept maak je een heerlijke [bosvruchten kwarktaart](#) die lekker fruitig is, maar uiteraard kun je kwarktaart op verschillende manieren smaak geven en toppen. [Bekijk al onze no-bake recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte Valentijns monchoutaart met caramel aan ons zien!

Heb jij ook met dit recept een lekkere Valentijns monchoutaart met caramel gemaakt? Dan vinden wij het heel 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. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Witte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG005)
- 2 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x BrandNewCake Bakvaste Chocolate Chunks Puur 300g** (Art.nr.: BNC01300)
- 1 x Caramel Naturel 110 gram (Art.nr.: CZ001)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-E0-D94)
- 1 x Molen de Hoop Caramelblokjes 150gr (Art.nr.: DH83)
- 1 x Dr. Oetker Bourbon Vanille Extract 35ml (Art.nr.: D102062)
- 1 x Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x Patisse Springvorm Profi Ø20cm (Art.nr.: 02922)
- 1 x BrandNewCake Confetti Hartjes mix 60gr. (Art.nr.: BNC00041)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x PME Uitstekerset Hartjes set/3 (Art.nr.: SH251)

