

Mini monchou taartjes recept

 ± 1 uur

 ± 2 uur

 12 personen



Veel mensen zijn dol op monchoutaart. Deze taart doet het niet alleen goed als lekkernij bij een kopje koffie of thee, maar ook als dessert. In dit recept laten we zien hoe je zelf mini monchou taartjes kunt maken. Deze gebakjes zijn door het handzame formaat perfect als traktatie uit te delen op bijvoorbeeld een verjaardag of ander feestje. Daarnaast zijn ze eenvoudig te maken en heb je er niet eens een oven voor nodig, ideaal dus! Wil je zelf ook deze gebakjes maken? Lees dan snel verder voor ons mini monchou taartjes recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 150 gram poedersuiker;
- 1 theelepel vanille extract;
- 200 milliliter slagroom;
- Aarts fruitvulling kersen;
- Patisse Mini Cheesecake Bakvorm Losse Bodems 6 vaks Ø8cm.

Overige benodigdheden:

- 200 gram Bastogne koekjes;
- 75 gram ongezouten roomboter;
- 400 gram roomkaas (Monchou), op kamertemperatuur;

Recept

1. Maal de bastogne koekjes fijn in een keukenmachine.
2. Smelt de ongezouten roomboter in een pannetje.
3. Spatel de gesmolten boter door de koekkruimels heen.





écht alles om te bakken

4. Verdeel de koekkrumels over de taartvormpjes en druk ze met de bolle kant van een lepel goed aan.
5. Zet de vormpjes tot verder gebruik in de koelkast, zodat de bodempjes kunnen uitharden.
6. Mix de roomkaas zacht.
7. Mix de poedersuiker en het vanille extract door de roomkaas heen.
8. Klop in een andere kom de slagroom stijf.
9. Spatel de stijfgeklopte slagroom door de roomkaas mengsel heen.
10. Haal de taartvormpjes uit de koelkast en verdeel het roomkaasmengsel over de bodems.
11. Laat de mini monchou taartjes minimaal 2 uur in de koelkast opstijven.
12. Haal de gebakjes uit de taartvormpjes.
13. Garneer de taartjes met kersenvulling.

Handige informatie

Tover de mini monchou taartjes om tot ware desserts!

Je kunt deze taartjes serveren op een verjaardag of een ander feestje, maar het gebakje is ook heerlijk als dessert. Het is wel een beetje saai om alleen de gebakjes te serveren, daarom vertellen we je hoe je ze eenvoudig kunt omtoveren tot een waar dessert. Serveer de taartjes op een leuk schoteltje en serveer er een bolletje ijs en een toef slagroom bij. Voor een extra leuk effect kun je nog wat koekkruimels over het ijs heen strooien en/of serveer er wat warme kersen bij. Op deze manier heb je vrij eenvoudig een heerlijk dessert op tafel staan!

Bekijk eens onze andere recepten voor kleine gebakjes!

Wil je naast deze mini monchou taartjes nog meer lekkere gebakjes maken en heb je daarvoor wat inspiratie nodig? Bezoek dan eens onze receptenpagina, want daarop hebben we ruim 100 recepten voor kleine gebakjes verzameld. Zo vind je er een [recept voor banoffee taartjes](#) en een [recept voor slof gebakjes](#). Dit [recept voor appelkanjers](#) en dit [recept voor Lotus koektaartjes](#) zijn ook echt het proberen waard. [Bekijk al onze recepten voor kleine gebakjes hier!](#)

Ontdek eens onze receptenpagina!

Vind je het super leuk om telkens nieuwe recepten te maken en nieuwe inspiratie op te doen? Bekijk dan eens onze receptenpagina. Daarop hebben we inmiddels al ruim 1.600 uiteenlopende recepten verzameld, waarmee je allerlei verschillende lekkernijen kunt maken. Zo vind je er diverse koek-, cake- en taart recepten, maar ook allerlei recepten waarmee je uiteenlopende desserts kunt maken. Ben je niet zo van de zoete lekkernijen en houd je meer van hartig? Bekijk dan eens onze recepten voor hartige hapjes en broden. We vullen onze blog wekelijks aan met nieuwe recepten, dus het is zeker de moeite waard om er af en toe een kijkje op te nemen. [Bekijk al onze recepten hier](#) en ga lekker aan de bak!



Deel jouw mini monchou taartjes met ons!

Heb jij zelf met ons recept lekkere mini monchou taartjes gemaakt? Dan vinden wij het heel erg leuk om te zien hoe de gebakjes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien, door een foto van de taartjes te maken en deze te delen op jouw sociale media. Als je ons in het bericht of story tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen we de foto zien.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Aarts Fruitvulling Kersen 580ml (Art.nr.: AA891204)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Patisse Mini Cheesecake Bakvorm Losse Bodems 6 Vaks Ø8cm (Art.nr.: 03588)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)

