

Ingrediënten voor 8 personen

VOOR DE KRUISELKORST 175
gr bastognekoeken 125 gr
gesmolten boter VOOR DE
VULLING 200 gr zachte Mon
Chou 200 gr basterdsuiker 2 el
kirsch VOOR DE GARNERING
250 gr verse aardbeien.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Frans
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Mon Chou aardbeientaart met kruimelbodem van bastogne koeken

Ja echt een recept om uit te proberen. Simpel om te maken en een oven komt er niet aan te pas. Echt een toppertje!!

Bereidingswijze

Verkruimel de koek in een foodpressor en meng de gesmolten boter erdoor. Verdeel het mengsel over de bodem van een springvorm(22 cm) , druk het aan en strijk het glad. Laat de korst in de koelkast hard worden. Klop de Mon Chou samen met de basterdsuiker en de kirsch met een Mixer goed door elkaar, schep het op de kortbodem en strijk de bovenkant glad, laat het mengsel in de koelkast opstijven. Maak de aardbeien schoon en zijd ze in plakjes. Garneer hiermee de bovenkant van de taart.