

Ingrediënten voor 12 personen

Pak kokosbiscuit, circa 240 gr.
Roomboter 125 gr. 1 eetlepel
rode 4 vruchtenjam (aardbeien
kan ook, maar 4 vruchten is iets
smaakvoller. 1 pakje monchou
van 200 gram, 250 ml slagroom,
1 zakje vanillesuiker. 100 gr
suiker. ca 550 gr uitgelekte
kersen of morellen op lichte
siroop, 200 ml siroop van kersen,
1 flinke eetlepel custardpoeder.
Geen suiker meer toevoegen aan
kersen, zijn al licht gezoet en de
onderlaag met kruimels en
slagroom zijn al zoet.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Prijswinnaar: monchoutaart met kersen en brusselse kermis-update 2019

Update 19-1-2019 ter ere van mijn moeders verjaardag. Hoeveelheid monchou en slagroom verdubbeld. Suiker ook iets extra. Heerlijk recept overgedragen van familie tot familie. De bodem is gemaakt van zgn Brusselse kermis, oftewel kokoskoekjes. Ik ben ze ook al tegengekomen onder de naam Hollandse kermis. Een dergelijke bodem ben ik nog niet tegengekomen in de honderden recepten voor Monchoutaarten op Smulweb. De taart is na 1 dag op zijn lekkerst, dan zijn alle smaken goed ingetrokken. Smul ze!

Hulpmiddelen

Springvorm 24 cm, aluminium folie of vetvrij papier

Vorbereiding

Bekleed de springvorm met aluminiumfolie of vetvrij bakpapier. Verkruimel de koekjes zoveel mogelijk. Smelt de boter en roer de kruimels erdoorheen en vermeng de eetlepel jam erin. Doe dit mengsel op de bodem van de springvorm en druk het zo stevig mogelijk aan met een vork of achterkant van een lepel. 10 minuten in de koelkast laten afkoelen.

Bereidingswijze

Roer de monchou fijn met de vanillesuiker en de suiker. Klop de slagroom stijf en mix dan even kort de monchou door de slagroom. Dit mengsel over de kruimelbodem verdelen, in koelkast zetten tot vruchtenlaag klaar is. De kersen zeef je van de siroop. Gebruik circa 200 ml van de siroop om te binden. In een kommetje 4 eetlepels kersensap mengen met de eetlepel custard. Rest van sap in pannetje laten koken en dan mengsel Sap, custard erbij roeren tot het bindt, even laten koken. Vervolgens even laten afkoelen, kersen erdoorheen roeren en verder laten afkoelen. Als kersen bijna zijn afgekoeld mogen ze als laatste over de monchoulaag.

