

Ingrediënten voor 8 personen

175 g chocolade- of bastognekoeken of biscuitjes met suiker en kaneel (die gebruik ik, te koop bij AH) 80 g boter (ongezouten) 75 gram witte basterdsuiker en 1 zakje vanillesuiker 2 pakjes verse roomkaas Pakjes van 100 gr. per stuk) 250 ml slagroom 4 blaadjes gelatine 1 blikje Hak vlaaivulling (kers of aardbei.) Ik neem altijd kers. (tegenwoordig verkopen ze bij de Aldi ook Vlaaivulling, is net zo lekker als Hak en de pot heeft zelfs meer inhoud en is goedkoper)

Tijd:	20-30 min.
Keuken:	Nederlands
Smaak:	Zacht en romig
Soort_gerecht:	Banket
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Hoe maak je de allerlekkerste monchoutaart

Monchoutaart, wie lust hem eigenlijk niet? Altijd goed. Dus probeer ook dit recept eens, smullen! Let wel op: voordat je de vruchten/of vlaaivulling erop doet de taart eerst een hele nacht in de koelkast zetten!

Hulpmiddelen

Bakpapier; springvorm van 20 - 23 cm doorsnee (ligt eraan hoe hoog je de taart wil hebben), evt. keukenmachine; pannetje, pannenlikker; Mixer; kom voor de slagroom en een kom voor de monchou

Bereidingswijze

Hiermee beginnen: Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier. randen evt. met wat boter (ik doe dat niet) Maal de koekjes fijn in een Keukenmachine (of klop ze fijn in een plastic diepvries zakje met een deegroller, of maak ze fijn in een vijzel) . Smelt de boter op laag vuur in een pannetje. Roer de kruimels goed door de gesmolten boter. Druk het mengsel met de achterkant van een soeplepel egaal uit over de bodem, mooi gelijk. Overal dezelfde dikte. Zet dit weg in de koelkast om uit te harden Leg de blaadjes gelatine in ruim koud water (in een ruime kom) en laat ze 5 min. inweken tot je ze uit kunt knijpen Mix in een kom de HELFT van de suiker met de monchou (+ evt vanillesuiker als je dat lekker vindt). Mix dit goed door tot het romig is. Klop (in een andere kom)de slagroom met de rest van de suiker stijf. Schep de slagroom door de monchou en roer het met een plastic spatel er rustig doorheen tot een egale substantie. Knijp de gelatineblaadjes stuk voor stuk uit en voeg ze een voor een toe aan 5 eetlepels flink heet water. Roer dit met een vork goed door tot het opgelost is en voeg het dan, al roerend, druppelsgewijs toe aan het monchou-slagroom mengsel. Snel doorroeren om klontjes te voorkomen. Het hele mengsel over de geharde koekjes bodem verdelen, mooi gladstrijken en dan een nacht in de koelkast laten opstijven. De volgende dag de vlaaivulling over de taart uitstrijken. Dan is de taart klaar om te serveren!

Serveertips

Tips: Neem in de zomer lekkere verse aardbeien of frambozen en verdeel deze in plakjes over de taart in plaats van de vlaaivulling.

