

Ingrediënten voor 12 personen

Pak bastognekoeken 90 gram
roomboter 400 ml slagroom 400
gram roomkaas 2 zakjes klopfix
Poedersuiker Kersenvlaaifruit

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Goedkoop en snel
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Makkelijke monchoutaart

Veel gemaakte snelle monchoutaart, ideaal als er ineens visite komt en er zijn geen koekjes in huis.

Hulpmiddelen

Mixer Springvorm Bakpapier

Bereidingswijze

Verkruiemel de bastognekoeken Smelt de boter Meng de koekkrumels erdoorheen tot alle boter is opgenomen Haal de bodem uit de springvorm, bakpapier erover en de springvorm er weer op. Bastognemengsel in de vorm en gelijkmatig verdelen over de bodem en aandrukken met de bolle kant van een lepel. Bodem af laten koelen in de koelkast Roomkaas loskloppen, poedersuiker naar gevoel toevoegen. Slagroom en klopfix aan het roomkaasmengsel toevoegen en mixen tot het vrij stevig is. Dit over de bastognebodem verdelen en in de koeling zetten tot gebruik. Voor het aansnijden het vlaaifruit erover verdelen. Geniet ervan!

Serveertips

Ook lekker met wat chocovlokken over het vlaaifruit heen of door de monchou.