



Monchoutaart met Bastogne bodem

Bak zelf deze heerlijke klassieke Monchoutaart met de FunCakes mix voor Bavarois. Geschikt voor elk feestje!

Boodschappenlijstje



Patisserie Feuilles de Papier Sulfurisé
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €

Benodigdheden

- 150 gram FunCakes mix voor Bavarois naturel
- 180 ml water
- 1 pak Bastogne koekjes (verkruid)
- 110 gram gesmolten roomboter
- Blikje vlaaivulling kers
- 400 gram Monchou
- 250 ml slagroom

Stap 1: Voorbereiden van de bakvorm

Leg op de bodem van de springvorm een vel bakpapier en trek de rand er omheen. Leg tegen de binnenkant een strook acetaatfolie. Eventueel maak je de rand vanbinnen iets vochtig zodat het acetaat goed blijft plakken langs de rand.

Stap 2: Start met het maken van de bodem

Doe 110 gram gesmolten boter bij de verkruidde Bastogne koekjes en meng dit goed. Doe dit over in de springvorm en druk aan met de bolle kant van een lepel. Zet dit ongeveer een kwartier in de koelkast.

Stap 3: De Monchou vulling maken

Klop 400 gram Monchou zacht en klontvrij. Voeg 250 ml slagroom toe en mix dit op hoge snelheid 2 minuten om het goed te mengen. Maak 150 gram FunCakes mix voor Bavarois naturel aan met 180 ml water en spatel dit door het Monchou mengsel. Schenk dit op de kruimelbodem en laat minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

Stap 4: Het decoreren van de Monchoutaart

Vlak voordat je de taart opdient spatel je de kersen vlaaivulling over de bovenkant en strooi je er wat witte chocolade chunks overheen.

Lees in [dit blog](#) het verschil tussen kwarktaart, cheesecake en monchoutaart!