



## Tropische Monchoutaart

Kokos met ananas is een lekkere zomerse combinatie. Deze frisse zoete monchou taart is perfect voor een zomerse verjaardag!

## Boodschappenlijstje

---



Patisserie Feuilles de Papier Sulfurisé  
38x30cm pcs/20

P01733  
3,85 €



FunCakes Mix pour Biscuits 1 kg

F10510  
6,79 €

Overige benodigdheden:

- ½ ei
- 400 gram monchou
- 250 ml slagroom
- 180 ml water
- 125 gram gesmolten ongezouten roomboter
- Blik ananas stukjes (circa 560 gram)
- 75 gram kokosrasp
- 12 gram maïzena
- Bloem om te bestuiven
- Bakplaat
- Zeef
- Steelpan

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 250 gram FunCakes mix voor Cookies volgens de aanwijzingen op de verpakking. Kneed het deeg goed door en rol het uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dikte van 2-3 mm. Plaat deze plak op een bakplaat bekleed met bakpapier en bak deze circa 12-15 minuten gaar. Laat het daarna goed afkoelen.

Leg een vel bakpapier op de bodem van de springvorm en plaats de rand er omheen. Plaats een stuk acetaatfolie aan de binnenrand van de springvorm.

Verkruimel de afgekoelde koek en strooi er een flinke eetlepel kokosrasp doorheen. Schep hier de gesmolten roomboter doorheen tot alle kruimels bedekt zijn met boter. Stort dit in de springvorm en druk stevig aan. Plaats een kwartier in de koelkast om op te laten stijven.

Giet de ananasstukjes door een zeef en vang het vocht op in een steelpan. Voeg de maïzena toe aan het vocht van de ananas en roer even tot de klontjes weg zijn. Plaats de pan op het vuur totdat het gaat binden. Laat dit 2 minuten pruttelen, haal de pan van het vuur en schep de ananas stukjes erdoorheen. Laat dit afkoelen in de koelkast.

Meng 400 gram monchou in een mengkom en roer dit met de garde op de laagste stand glad. Voeg al draaiend de slagroom toe. Verhoog de snelheid tot medium en mix dit ongeveer 3 minuten tot je ziet dat het dikker wordt.

Mix 150 gram FunCakes mix voor Bavarois Naturel met 180 ml water en spatel dit door het monchou mengsel. Stort dit mengsel op de koekjes bodem en laat minimaal 2½ opstijven in de koelkast.

Verwijder de ring van de springvorm en duw voorzichtig met je hand de kokosrasp tegen de rand van de taart. Schep bovenop de monchou het ananas mengsel en plaats de taart tot serveren in de koelkast.

*Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*