

MONCHOUTAART

15 minuten werken | 2 uur wachten | 8 stukken

Benodigheden

- 24 cm springvorm
- Keukenmachine
- Huishoudfolie
- Steelpan
- Mixer

Ingrediënten

- 1 pak bastognekoek
- 125 gr margarine
- 1 pakje roomkaas (200 g)
- 1 pakje slagroom (250 ml)
- 2 eetlepels witte
bastaardsuiker
- 1 blik vlaifruit
(voor de garnering mag ook
vers fruit zijn)



Bereidingswijze

Deze monchoutaart is snel en makkelijk. De ingrediënten kan je altijd in huis hebben, wat het ook mogelijk maakt om snel een taartje te maken voor onverwachte visite.

De bodem

Maal de koek fijn in de keukenmachine. Smelt de boter in de steelpan. Meng de koek door de boter zorg dat het een gladde massa wordt.

Bekleed de springvorm met huishoudfolie. Het is handig om de bodem en de rand apart te bekleden voordat je hem in elkaar zet.

Doe het bastognekoek/boter mengsel in de springvorm, zorg dat het een stevige dunne laag wordt. Zet het geheel in de vriezer om af te koelen.

De vulling

Klop met een mixer de slagroom met twee eetlepels witte bastaardsuiker. Er mag meer suiker bij als er minder zoete vruchten worden gebruikt.



MONCHOUTAART

15 minuten werken | 2 uur wachten | 8 stukken

Tip

De helft van het recept kan gebruikt worden in een springvorm van 10 cm. De taart wordt dan wat hoger, het zijn dan 4/5 stukken.

Een lekkere traktatie als er onverwachte visite is.

Als de slagroom bijna dik is voeg dan de roomkaas in delen toe.

Haal de bodem uit de vriezer. Doe het roomkaas/slagroom mengsel in de vorm, nu kan de taart afgemaakt worden naar smaak.

Leef je uit met fruit!

Lekker makkelijk is het gebruiken van een blik vlaaifruit als topping.

Maar veel lekkerder zijn verse aardbeien of kersen. Of een mix van bramen en frambozen. Leef je uit met fruit!

Zet de taart vervolgens minstens een uur in de koelkast om op te stijven.

