



MONCHOU TAART

VALENTIJNS DESSERT

Ingrediënten

- 260 gr. Bastognekoekjes
- 100 gr. Roomboter
- 250 ml. Slagroom
- 1 zakje Klopfix
- 5 el. Suiker
- 300 gr. MonChou
- 1 Limoen
- 100 gr. Bramen
- 75 gr. Blauwe bessen
- 125 gr. Aardbeien
- 100 gr. Frambozen

Bereiding

1. Bekleed een springvorm van 24 cm met bakpapier, en vet de zijken in met boter.
2. Verkruimel de Bastogne koekjes, en smelt de roomboter. Meng deze met elkaar en schep op de bodem van de springvorm. Druk dit goed aan met de onderkant van een lepel. Laat de bodem minimaal 15 minuten in de koelkast staan om te verstevigen.
3. Klop de slagroom stijf met de klopfix.
4. Boen de limoen schoon, rasp de schil en pers het sap uit.
5. Meng de limoenrasp samen met limoensap, de MonChou en 4 eetlepels suiker in een kom. Klop het geheel los.
6. Meng de opgeklopte slagroom met het MonChou mengsel. Schep het geheel in de springvorm op de bodem.
7. Laat de MonChou minimaal 4 uur in de koelkast opstijven.
8. Snijd de aardbeien in grove stukken. Verdeel het fruit in zijn geheel over de taart.



Serveer Tip

Kersen vlaavulling uit blik is ook een fantastische topping voor deze taart!

