

## **MonChoutaart met Bastogne bodem**

12 personen

### **Ingrediënten**

- 6 x MonChou 100 gram wikkel
- 375 ml verse slagroom
- 150 gr witte basterdsuiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 3 zakjes KlopFix
- 1 pak Bastognekoeken
- 100 gr boter
- 2 blikken vlaaifruit kersen

### **Benodigheden**

- Springvorm 24-26 cm doorsnee
- Bakpapier
- (Hand)mixer

### **Bereiding**

1. Laat de MonChou op kamertemperatuur komen.
2. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier.
3. Verkrummel de Bastognekoeken (eventueel door ze in een theedoek te doen en er met een deegroller op te slaan).
4. Smelt de boter in een pannetje. Meng de gesmolten boter door de Bastognekoek kruimels. Verdeel het mengsel op de bodem van de springvorm en druk goed aan.
5. Mix met een (hand)mixer de MonChou met de suiker tot een luchtig mengsel.
6. Klop in een andere kom de slagroom met de vanillesuiker en de KlopFix bijna stijf.
7. Spatel de slagroom door het MonChoumengsel en verdeel over de koekbodem.
8. Laat de taart vervolgens minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.
9. Haal de taart na 2 uur uit de koeling. Schep het vlaaifruit op de MonChoulaag.



Aansnijden en smullen maar!