

MonChoutaart met bastognekoekbodem

Porties: 4 • Bereidingstijd: 15 min • Totaaltijd: 30 min • Calorieën: 559 kcal • Niveau: Makkelijk • Categorie: hoofdgerecht • Keuken: Nederlandse keuken

Klassieke MonChoutaart, net als dit heerlijke appeltaart recept.



Ingrediënten

- 500 ml slagroom
- 400 gram MonChou of philadelphia
- 400 gram Bastognekoeken
- 125 gram witte basterdsuiker
- 100 gram roomboter (ongezouten)
- 2 zakjes klopfix
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 blikje kersenvlaaivulling

Bereidingswijze

- 1 Verkruiemel de bastognekoeken in een keukenmachine of met de hand.
- 2 Meng de verkruiemelde koekjes met gesmolten roomboter voor de bodem.
- 3 Maak het MonChou-mengsel en verdeel over de koekbodem.
- 4 Laat de taart opstijven voordat je de kersenvlaaivulling eroverheen doet.

Tips

- Optionele tip

Toegevoegd door Matthieu Hendriks | Bron:
<https://www.eefkooktzo.nl/monchoutaart-met-bastognekoekbodem/>