

Easy homemade MonChou taart

Voor 8 – 10 personen | Bereidingstijd: 15 minuten | Wachtijd: 8 uur of 1 nacht

Benodigheden

Bakvorm van 22 cm (hoge taart) of 24 cm (lage taart)

Bakpapier

Kwastje (of gebruik je handen)

(Steel)pannetje

Keukenmachine (of gebruik je handen)

Lepel

2 mengkommen

Garde of vork

Spatel

Ingrediënten

½ pakje ongezouten roomboter

1 rol koekjes, favoriet: McVitie's Digestives

2x 200 gram roomkaas, bijvoorbeeld Mon Chou zacht en luchtig

1 beker geklopte slagroom, kant en klaar

1 zakje klopfix

2 zakjes vanillesuiker

2 blikken kersen taartvulling, bijvoorbeeld Hak Taart & vlaifruit kersen

Bereidingswijze

Bodem

1. Bekleed je bakvorm met bakpapier. Dit doe je door de ring van de bodem te halen, het bakpapier op de bodem te leggen en vervolgens de ring bovenop de bodem te plaatsen. Nu heb je de onderkant bekleed. Vet vervolgens de binnenkant van de ring in met een beetje roomboter, doe dit met en kwastje of met je handen. Knip een strook bakpapier uit zo breed als de ring, en plaats het papier aan de binnenkant van de ring.
2. Smelt de boter rustig in het steelpannetje. Het hoeft niet bruin te worden, alleen gesmolten.
3. Verkruiemel de koekjes met een keukenmachine (mixer, staafmixer, blender, etc.) of met je handen tot kleine kruimels en doe in een mengkom. Het moet nog wel een beetje een bite hebben.
4. Meng nu de boter bij de kruimels en doe in de bakvorm. Zorg dat het mengsel gelijkmatig over de bodem wordt verdeeld door het met een lepel aan te duwen, of gebruik je handen. Je bodem is klaar als deze egaal is en goed bij de randen is aangedrukt.

Vulling

5. Doe de roomkaas in een schone mengkom en voeg de vanillesuiker toe. Meng goed met elkaar. Voeg het zakje klopfix toe en meng opnieuw. Als laatste schep je de slagroom bovenop het mengsel. Let op: dit wil je niet te lang mengen, anders haal je de lucht uit de slagroom.
6. Verdeel het mengsel op de koekbodem en strijk glad.

Topping

7. De laatste stap, de topping! Gebruik hiervoor de twee blikken kersenvulling. Verdeel deze gelijkmatig over de vulling.
8. Het belangrijkste: opstijven in de koelkast! Na minimaal 8 uur is de taart klaar om aangesneden te worden, maar nog beter is om deze één nachtje in de koelkast te zetten.

Geniet ervan!