





# Monchou taart

Heerlijke klassieke taart met een krokante bodem van Bastognekoeken, romige monchou vulling en kersen als topping.

 BAKRECEPT

 25 MIN + OPSTIJVEN



INGREDIËNTEN

– voor 10 personen +

- 400 ml slagroom
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje klop-fix
- 400 gr Monchou roomkaas (op kamertemperatuur)
- 100 gr witte basterdsuiker
- 1 blikje vlaaivulling kersen


#### Taartbodem:


- 200 gr Bastogne koeken
- 70 gr boter


#### Benodigdheden

- Keukenmachine
- 22 cm Bakvorm
- Bakpapier


Merknamen in de ingrediëntenlijst kunnen het gevolg zijn van een betaalde samenwerking. Sommige linkjes op deze pagina kunnen affiliate links zijn. Lees meer: [disclaimer](#).


 BEWAAR

 PRINT

 NOTITIE

Deel dit recept via:

 WHATSAPP

 ANDERS


Direct in je mandje bij:



## BEREIDING

- 1 Zorg dat je de (Monchou) roomkaas op tijd uit de koelkast haalt, zodat het op kamertemperatuur kan komen.
- 2 Smelt de boter en laat afkoelen totdat je het nodig hebt.
- 3 Leg het bakpapier op de bodem van de springvorm en knip het resterende papier er af.
- 4 Doe de bastognekoeken in een keukenmachine en maal fijn.
- 5 Doe de gesmolten boter bij de koekkrumels en verdeel over de bodem van de springvorm. Druk aan met de bolle kant van een lepel.



- 
- 6 Klop de slagroom net niet stijf met de vanillesuiker en klop-fix.
  - 7 Voeg de Monchou en basterdsuiker toe en mix tot er geen klontjes meer in zitten.
  - 8 Verdeel het Monchou mengsel over de bodem en strijk glad.
  - 9 Laat de Monchou taart minimaal 4 uurtjes goed opstijven in de koelkast, maar het liefst een hele nacht.



- 10 Verwijder de rand van de springvorm. Snijd eventueel met een mesje langs de randen. Verdeel de vlaivulling over de bovenzijde.
- 11 Tip: Ik heb 1 blik vlaivulling gebruikt. Hierdoor krijg je een dunne laag kersen op de taart. Wil je een dikkere laag? Dan kun je 2 blikken gebruiken.
- 12 In plaats van 1 grote kun je ook 2 mini Monchou taartjes maken met dit recept. Je zou dan eentje met kersentopping kunnen maken en eentje met bijvoorbeeld aardbeien en aardbeienjam.