

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker MonChoutaart
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Chocoladecake (kant-en-klaar)
1 Blik(ken) Taart- en vlaivulling Kersen
150 g (gram) Pure chocolade
375 ml Verse slagroom (onbereid)
250 ml Melk

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Schaal
Mengkom
Mixer met gardes
Steelpan

1. Voorbereiden

Leg het bijgesloten velletje bakpapier op de bodem van de springvorm. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

2. Taartbodem bereiden

Smelt de **boter (60 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het **zakje kruimelbodemmix** door de gesmolten boter. Snijd de **chocoladecake** in plakken van ca. 1,5 cm dikte. Snijd de plakken cake zo bij, dat ze met elkaar de hele bodem bedekken. Bestrijk de cakeplakken aan één kant dun met **gelei uit het blikje kersenvlaivulling**.

Leg de plakken cake met de bestreken kant naar beneden op de kruimelbodem. Zorg dat de hele kruimelbodem met chocoladecake is bedekt.

3. Chocolade smelten

Breek de **pure chocolade (150 g)** in stukjes en smelt deze au bain-marie. Het moet gemakkelijk vloeibaar zijn.

Chocolade au bain-marie smelten

Hiervoor doe je de chocoladestukjes in een schaaltje. Breng in een pan een laagje water tegen het kookpunt aan. Hang of zet de schaal met chocoladestukjes op de pan, zet het vuur half hoog en laat de chocolade voorzichtig smelten. Zorg dat het schaaltje het water niet raakt.

4. MonChoutaart maken

Klop de **slagroom (375 ml)** met een mixer op, totdat deze bijna stijf is.

Schenk de **melk (250 ml)** in een kom, voeg de **MonChoutaartmix** (uit 1 pak Dr. Oetker MonChoutaart) toe. Meng het kort met de mixer op de laagste stand en daarna ca. 1 minuut op de hoogste stand tot een gladde massa.

Roer de gesmolten chocolade erbij en meng dit goed tot je een gladde massa hebt.

Spatel nu de slagroom voorzichtig door het taart-chocolademengsel. Verdeel dit over de kruimel-cakebodem en strijk de bovenkant glad.

5. Chocolade-MonChoutaart versieren

Laat de chocolade-MonChoutaart ca. 3 uur in de koelkast opstijven. Decoreer de chocoladetaart voor het serveren met de overgebleven kersenvlaaivulling.