Cranberry MonChoutaart met witte chocolade

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem
60 g Boter (ongezouten roomboter)
100 g Witte chocolade
200 g MonChou® (op kamertemperatuur)
100 ml Water (kamertemperatuur)
250 Verse slagroom (onbereid)
125 g Cranberries (diepvries)
1 Kaneelstokje
125 g Suiker (kristalsuiker)
75 ml Sinaasappelsap

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Lepel
Kom
Mengkom
Mixer met gardes
Steelpan

1. Kandijkoekjesbodem bereiden

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

Smelt de **margarine of boter (60 g)** in een pannetje. Haal de pan van het vuur en roer het zakje met **kandijkoekjesmix (van 1 pak Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem)** door de gesmolten boter.

Verdeel dit mengsel over de bodem van de springvorm. Druk dit aan met de achterkant van een lepel. Zet de vorm ongeveer 10 minuten weg in de koelkast.

2. MonChoutaart bereiden

Smelt de **witte chocolade (100 g)** au bain-marie en laat afkoelen. Zorg ervoor dat het nog wel vloeibaar blijft. Klop de **MonChou (200 g)** in een kom met de mixer 1 minuut op de hoogste stand glad. Voeg hierna het **water (100 ml)** en de **taartmix** toe en mix dit op de middelste stand tot een gladde massa. Doe de ongeklopte **slagroom (250 ml)** erbij en klop dit met de mixer op de middelste stand 1,5 minuut tot een egale massa. Voeg tot slot de geraspte witte chocolade toe en roer voorzichtig door.

Giet het MonChoumengsel met witte chocolade over de kandijkoekjesbodem. Bestrijk met een spatel of de achterkant van een lepel tot een egaal geheel. Laat dit in de koelkast minimaal 2 uur opstijven, een nachtje kan ook.

> MonChou tip
> Gebruik voor de MonChou altijd de pakjes in wikkel en niet de smeerbare versie.

3. Kruidige cranberrytopping maken

Bereid de cranberrysaus door de **cranberries (125 g)**, het **kaneelstokje**, de **suiker (125 g)** en de **sinaasappelsap (75 ml)** samen in een steelpannetje aan de kook te brengen. Zet het vuur lager als de suiker is opgelost. Laat dit zachtjes koken tot de cranberries openspringen.

Verwarm door tot de saus/jam gaat binden. Dit kun je controleren door een beetje op een koud schaaltje te lepelen, als het niet meer naar elkaar vloeit nadat je je vinger er doorheen heb gehaald, is het klaar.

Verwijder de kaneelstokjes en laat de cranberrysaus afkoelen.

Verdeel de afgekoelde cranberrysaus over de MonChoutaart. Haal de springvorm van de taart en snijd de taart in 12 punten.

> Cranberries
> Je kunt verse cranberries gebruiken, maar vriesvers kan ook!

1. Kandijkoekjesbodem bereiden

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

Smelt de **margarine of boter (60 g)** in een pannetje. Haal de pan van het vuur en roer het zakje met **kandijkoekjesmix (van 1 pak Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem)** door de gesmolten boter.

Verdeel dit mengsel over de bodem van de springvorm. Druk dit aan met de achterkant van een lepel. Zet de vorm ongeveer 10 minuten weg in de koelkast.

2. MonChoutaart bereiden

Smelt de **witte chocolade (100 g)** au bain-marie en laat afkoelen. Zorg ervoor dat het nog wel vloeibaar blijft. Klop de **MonChou (200 g)** in een kom met de mixer 1 minuut op de hoogste stand glad. Voeg hierna het **water (100 ml)** en de **taartmix** toe en mix dit op de middelste stand tot een gladde massa. Doe de ongeklopte **slagroom (250 ml)** erbij en klop dit met de mixer op de middelste stand 1,5 minuut tot een egale massa. Voeg tot slot de geraspte witte chocolade toe en roer voorzichtig door.

Giet het MonChoumengsel met witte chocolade over de kandijkoekjesbodem. Bestrijk met een spatel of de achterkant van een lepel tot een egaal geheel. Laat dit in de koelkast minimaal 2 uur opstijven, een nachtje kan ook.

> MonChou tip
> Gebruik voor de MonChou altijd de pakjes in wikkel en niet de smeerbare versie.

3. Kruidige cranberrytopping maken

Bereid de cranberrysaus door de **cranberries (125 g)**, het **kaneelstokje**, de **suiker (125 g)** en de **sinaasappelsap (75 ml)** samen in een steelpannetje aan de kook te brengen. Zet het vuur lager als de suiker is opgelost. Laat dit zachtjes koken tot de cranberries openspringen.

Verwarm door tot de saus/jam gaat binden. Dit kun je controleren door een beetje op een koud schaaltje te lepelen, als het niet meer naar elkaar vloeit nadat je je vinger er doorheen heb gehaald, is het klaar.

Verwijder de kaneelstokjes en laat de cranberrysaus afkoelen.

Verdeel de afgekoelde cranberrysaus over de MonChoutaart. Haal de springvorm van de taart en snijd de taart in 12 punten.

> ### Cranberries
> Je kunt verse cranberries gebruiken, maar vriesvers kan ook!