Halloween MonChoutaart

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem
1 Strooibusje(s) Decoratiestrooisels Halloween
70 g Roomboter (of margarine)
200 g MonChou® (op kamertemperatuur)
100 ml Water (kamertemperatuur)
250 ml Verse slagroom (onbereid)
1 pak(ken) Dr. Oetker Rolfondant Wit
1 Blik(ken) Taart- en vlaaivulling Kersen
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suikeroogjes

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes
Lepel

1. Voorbereiden

Leg het bakpapier van over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

Smelt de **margarine of roomboter (70 g)** in een pannetje, neem de pan van het vuur en roer de inhoud van het zakje kandijkoekjesmix van de **Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem (1 pak)** door de gesmolten boter. Bedek de bodem van de springvorm met de massa en druk met bijvoorbeeld de achterkant van een lepel, stevig en gelijkmatig aan.

> Halloween sprinkles
> Geef de bodem iets extra's met **Halloween sprinkles** in de kandijkoekjesbodem.

2. Halloween MonChoutaart bereiden

Klop in een kom de **MonChou (200 g**, 2 wikkels op kamertemperatuur) met een mixer met garden op de hoogste stand in 1 minuut glad. Voeg hierna het **water (100 ml)** en de taartmix toe en mix op de middelste stand tot een gladde massa.

Voeg de ongeklopte **slagroom (250 ml)** toe en klop dit met de mixer op de middelste stand in 1½ minuut tot een egale massa.

Giet dit MonChoumengsel over de kandijkoekjes bodem en laat ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.

3. Fondant botjes maken

Rol de **Dr. Oetker rolfondant wit (1 pak)** uit. Steek de botjes uit het fondant. Laat de botjes een uur liggen om steviger te worden.

> Uitsteekvormpjes
> Je kunt de botjes zelf boetseren uit wit fondant of een speciaal uitsteekvormpje gebruiken.

4. Halloween MonChoutaart versieren

Garneer de MonChoutaart vlak voor serveren bijvoorbeeld met een **Taart- en Vlaaivulling Kersen (1 blik)**. Houdt ongeveer 10 kersen apart. Leg deze als laatste op de taart en probeer deze zo hoog mogelijk te leggen.

Versier verder met de **Dr. Oetker suikeroogjes (1 zakje)** en duw als laatste de botjes in de kersenvlaaivulling.