

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker MonChoutaart met
kandijkoekjesboderm
200 g (gram) MonChou®
250 ml Slagroom (ongezoet)
60 g (gram) Boter of margarine
100 ml Water (kamertemperatuur)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
1 Zakje(s) Paaseitjes Chocola (hol) ca. 5cm hoog
1 Zakje(s) Paaseitjes (dragee)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mixer met gardes
Kommetje

1. Taartboderm bereiden

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormboderm. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

Smelt de **boter (60 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het **zakje kruimelbodermix** door de gesmolten boter. Bedek de boderm van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.

2. MonChoutaart bereiden

Klop in kom de **roomkaas (200 g op kamertemperatuur)** met een mixer met gardes glad.

Voeg het **water (100 ml op kamertemperatuur)** en de **taartmix** aan de roomkaas toe en klop dit op de hoogste stand tot een egale massa.

Voeg de **ongeklopte slagroom (250 ml)** toe aan het MonChoutaart mengsel en klop dit met de mixer op de middelste stand in 1 minuut tot een luchtige massa.

Verdeel het MonChoutaart mengsel over de bodem en laat de MonChoutaart ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.

3. MonChou paastaart decoreren

Breng water aan de kook en giet dit in een kommetje. Leg het **chocoglazuur (1 zakje)** in het kommetje gedurende 10 minuten. Kneed het zakje daarna even door en het is klaar voor gebruik.

Giet de chocoglazuur over de taart.

Breek de **holle eieren** open en druk deze in het glazuur, versier de taart verder met de **dragee eitjes**.

Snij de taart met een heet mes om mooie strakke stukken te krijgen.