MonChoutaart met banaan en karamel

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem
70 g Margarine
2 Stuk(s) Banaan
200 g MonChou® (op kamertemperatuur)
100 ml Water (kamertemperatuur)
250 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Zakje(s) Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)
50 g Sesamzaad
150 g Suiker (kristalsuiker)
40 g Water

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes
Bakplaat
Bakpapier

1. Voorbereiden

Bekleed de bodem van de springvorm met het bijgeleverde bakpapiertje uit het **Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem (1 pak)**.

Smelt de **margarine (70 g)** in een pannetje, neem de pan van het vuur en voeg de inhoud van het zakje kruimelmix toe. Bedek de bodem van de springvorm met de massa en druk, met bijvoorbeeld de achterkant van een lepel, gelijkmatig aan.

2. MonChoutaart bereiden

Snijd de **bananen (2 stuks)** in plakken en bekleed daarmee rijkelijk de bodem.

Klop in een kom de **MonChou (200 g)** in 1 minuut glad, voeg hierna het **water (100 ml)** en de taartmix toe en mix tot een gladde massa.

Voeg de ongeklopte **slagroom (250 ml)** toe en klop in 1,5 minuut tot een egale massa.

Giet dit MonChoumengsel over de bodem en de bananen en laat 2 uur opstijven.

3. Karameldecoratie maken

Neem een vel bakpapier en bekleed hiermee een bakplaat of grote lage schaal. Verdeel hierover het **amandelschaafsel (1 zakje)** en **sesamzaad (50 g)**.

Doe de **suiker (150 g)** en het **water (40 g)** in een pan en laat deze smelten. Als de kleur naar je zin voldoende goudbruin is, giet je de karamel liefst zo dun mogelijk uit over de nootjes op het bakpapier.

Laat de karamel afkoelen en verkruimel deze dan in de keukenmachine of met een deegroller. Strooi deze, vlak voor het serveren, royaal over de taart.

> ### Karamel maken
> Niet roeren: door licht pruttelen mengt het zich vanzelf voldoende. Door te roeren vormen zich ongewenste kristallen in de karamel.

1. Voorbereiden

Bekleed de bodem van de springvorm met het bijgeleverde bakpapiertje uit het **Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem (1 pak)**.

Smelt de **margarine (70 g)** in een pannetje, neem de pan van het vuur en voeg de inhoud van het zakje kruimelmix toe. Bedek de bodem van de springvorm met de massa en druk, met bijvoorbeeld de achterkant van een lepel, gelijkmatig aan.

2. MonChoutaart bereiden

Snijd de **bananen (2 stuks)** in plakken en bekleed daarmee rijkelijk de bodem.

Klop in een kom de **MonChou (200 g)** in 1 minuut glad, voeg hierna het **water (100 ml)** en de taartmix toe en mix tot een gladde massa.

Voeg de ongeklopte **slagroom (250 ml)** toe en klop in 1,5 minuut tot een egale massa.

Giet dit MonChoumengsel over de bodem en de bananen en laat 2 uur opstijven.

3. Karameldecoratie maken

Neem een vel bakpapier en bekleed hiermee een bakplaat of grote lage schaal. Verdeel hierover het **amandelschaafsel (1 zakje)** en **sesamzaad (50 g)**.

Doe de **suiker (150 g)** en het **water (40 g)** in een pan en laat deze smelten. Als de kleur naar je zin voldoende goudbruin is, giet je de karamel liefst zo dun mogelijk uit over de nootjes op het bakpapier.

Laat de karamel afkoelen en verkruimel deze dan in de keukenmachine of met een deegroller. Strooi deze, vlak voor het serveren, royaal over de taart.

> **Karamel maken**
> Niet roeren: door licht pruttelen mengt het zich vanzelf voldoende. Door te roeren vormen zich ongewenste kristallen in de karamel.