MonChoutaart met cookie dough en chocolate chips

Ingrediënten

100 g Boter (ongezouten roomboter)
75 g Suiker (kristalsuiker)
75 g Lichtbruine basterdsuiker
140 g Bloem
0.5 Zakje(s) Dr. Oetker Chocolate Chips
1 Pak Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem
200 g MonChou®
100 ml Water (kamertemperatuur)
250 ml Verse slagroom (onbereid)

Keukenspullen

Mengkom
Huishoudfolie
Springvorm Ø24 cm
Steelpan
Mixer met gardes
Spatel

1. Voorbereiden

Mix de **boter (100 g)** zacht en voeg een gelijke hoeveelheid **suiker (75 g)** en **lichtbruine basterdsuiker (75 g)** toe. Mix dit goed door elkaar.

Voeg **bloem (140 g)** toe en mix dit tot een kruimeldeeg. Kneed met de hand de **Dr. Oetker Chocolate Chips (1/2 zakje)** door het deeg. Kneed tot het een mooie bol deeg is.

Maak een lange rol van het deeg. Verpak dit in huishoudfolie en leg gedurende 30 minuten in de diepvries of 1 uur in de koelkast.

2. Kandijkoekjesbodem bereiden

Leg het bijgesloten velletje bakpapier op de bodem van de springvorm.

Smelt de rest van de **boter (70 g)** in een pannetje.

Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vorm hierna ca. 10 minuten in de koelkast.

Klop in een kom de **MonChou (200 g)** met een mixer met garden op de hoogste stand in 1 minuut glad.

Voeg het **water (100 ml)** en de **MonChoutaart met kandijkoekjesbodem taartmix** aan de MonChou toe en klop dit op middelste stand tot een egale massa.

Voeg de ongeklopte **slagroom (250 ml)** toe aan het taartmengsel en klop dit met de mixer op de middelste stand in 1,5 minuut tot een egale massa.

3. MonChoutaart met cookie dough

Haal het cookie dough dat je eerder maakte uit de vriezer of koelkast. Snijd de rol in plakjes en daarna in stukjes.

Spatel ¾ van de stukjes cookie dough door het taartmengsel en verdeel het mengsel over de kandijkoekjesbodem.

Verdeel de overige stukjes cookie dough over de taart en laat de MonChoutaart met het cookie dough en de chocolate chips ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.

1. Voorbereiden

Mix de **boter (100 g)** zacht en voeg een gelijke hoeveelheid **suiker (75 g)** en **lichtbruine basterdsuiker (75 g)** toe. Mix dit goed door elkaar.

Voeg **bloem (140 g)** toe en mix dit tot een kruimeldeeg. Kneed met de hand de **Dr. Oetker Chocolate Chips (1/2 zakje)** door het deeg. Kneed tot het een mooie bol deeg is.

Maak een lange rol van het deeg. Verpak dit in huishoudfolie en leg gedurende 30 minuten in de diepvries of 1 uur in de koelkast.

2. Kandijkoekjesbodem bereiden

Leg het bijgesloten velletje bakpapier op de bodem van de springvorm.

Smelt de rest van de **boter (70 g)** in een pannetje.

Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vorm hierna ca. 10 minuten in de koelkast.

Klop in een kom de **MonChou (200 g)** met een mixer met garden op de hoogste stand in 1 minuut glad.

Voeg het **water (100 ml)** en de **MonChoutaart met kandijkoekjesbodem taartmix** aan de MonChou toe en klop dit op middelste stand tot een egale massa.

Voeg de ongeklopte **slagroom (250 ml)** toe aan het taartmengsel en klop dit met de mixer op de middelste stand in 1,5 minuut tot een egale massa.

3. MonChoutaart met cookie dough

Haal het cookie dough dat je eerder maakte uit de vriezer of koelkast. Snijd de rol in plakjes en daarna in stukjes.

Spatel ¾ van de stukjes cookie dough door het taartmengsel en verdeel het mengsel over de kandijkoekjesbodem.

Verdeel de overige stukjes cookie dough over de taart en laat de MonChoutaart met het cookie dough en de chocolate chips ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.