No bake stroopwafeltaart

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker MonChoutaart
70 g Boter (ongezouten roomboter)
2 Stroopwafels
200 g MonChou® (op kamertemperatuur)
3 el (eetlepels) Schenkstroop
100 ml Water (kamertemperatuur)
250 ml Verse slagroom (onbereid)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Bekleed de bodem van de springvorm met het bijgeleverde bakpapiertje. Smelt de **boter of margarine (70 g)** in een pannetje, neem de pan van het vuur en voeg de inhoud van het **zakje kruimelmix** (van 1 pak MonChoutaart) toe.

Hak twee stroopwafels fijn en meng deze door de bodemmix.

Bedek de bodem van de springvorm met de massa en druk, met bijvoorbeeld de achterkant van een lepel, gelijkmatig aan.

2. MonChoutaart bereiden

Klop in een kom de **MonChou (200 g)** in 1 minuut glad. Voeg hierna het **water (100 ml)**, **schenkstroop (3 el)** en de **taartmix** toe en mix tot een gladde massa.

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

Giet dit MonChou-mengsel over de bodem en laat 2 uur opstijven.

3. Serveren

Garneer de taart naar eigen inzicht met twee stroopwafels. Spoel een mes af met warm water, voordat je een taartpunt snijdt.

1. Voorbereiden

Bekleed de bodem van de springvorm met het bijgeleverde bakpapiertje. Smelt de **boter of margarine (70 g)** in een pannetje, neem de pan van het vuur en voeg de inhoud van het **zakje kruimelmix** (van 1 pak MonChoutaart) toe.

Hak twee stroopwafels fijn en meng deze door de bodemmix.

Bedek de bodem van de springvorm met de massa en druk, met bijvoorbeeld de achterkant van een lepel, gelijkmatig aan.

2. MonChoutaart bereiden

Klop in een kom de **MonChou (200 g)** in 1 minuut glad. Voeg hierna het **water (100 ml)**, **schenkstroop (3 el)** en de **taartmix** toe en mix tot een gladde massa.

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

Giet dit MonChou-mengsel over de bodem en laat 2 uur opstijven.

3. Serveren

Garneer de taart naar eigen inzicht met twee stroopwafels. Spoel een mes af met warm water, voordat je een taartpunt snijdt.