Rendiertjes MonChoutaart

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem
70 g (gram) Boter
200 g (gram) MonChou®
100 ml Water
250 ml Slagroom (ongezoet)
8 Stuk(s) Mini chocozoenen
2 el (eetlepels) Chocolade (gesmolten)
8 Stuk(s) Rode chocoladesnoepjes
Dr. Oetker Suikeroogjes
16 Stuk(s) Zoute stokjes (krakelingen)
6 el (eetlepels) Poedersuiker
1 Stuk(s) Wafelkoekje
2 Stuk(s) Candy cane (Kerst zuurstok)
3 Stuk(s) Kleine koekjes

Keukenspullen

Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm
Rood lint
Zeefje

1. Receptvideo Rendiertjes MonChoutaart



2. Voorbereiden

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

Zorg dat de **MonChou (200 g)** en het **water (100 ml)** op kamertemperatuur kunnen komen.



3. MonChoutaart bereiden

Smelt de **boter (70 g)** in een pannetje, neem de pan van het vuur en roer de inhoud van het **zakje bodemmix** door de gesmolten boter.

Bedek de bodem van de springvorm met het kandijkoekjesmengsel. Druk de koekbodem voorzichtig aan met een lepel. Laat tenminste 10 minuten opstijven in de koelkast.

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

Voeg vervolgens het water en de **taartmix** toe en mix op de middelste stand tot een gladde massa. Voeg de **slagroom (250 ml)** toe en klop met de mixer nogmaals 1,5 minuut.

Giet het MonChoumengsel over de koekjesbodem en laat tenminste 2 uur opstijven in de koelkast.



4. Rendiertjes MonChoutaart versieren

Plak met de **gesmolten chocolade** de **rode chocoladesnoepjes** als neusjes op de **chocozoenen**. Doe dit ook met de **suikeroogjes**.

Breek de **zoute krakelingen (16 stuks)** voorzichtig en steek deze in de zoenen als gewei.

Gebruik de resterende gesmolten chocolade om de **candy canes (2 stuks)** aan de onderkant van het **wafeltje** vast te maken. Laat de krul van de candy cane omhoog steken, zo maak je een kleine slee.

Stapel de **kleine koekjes (3 stuks)** op en bind bij elkaar met het rode lint. Leg deze achterop het sleetje als de ‘cadeautjes’.

Plaats de mini rendiertjes op de taart. Bestuif de taart met behulp van een zeefje voorzichtig met **poedersuiker** als sneeuw.