

Functionele beschrijving

Monchou Taart

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft. De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Monchou Taart	3
<i>Ingrediënten</i>	3
<i>Bereiding</i>	3

Monchou Taart



Ingrediënten

Aantal personen: 10-12

Tijd: 25 minuten + 4 uur opstijven

- 400 ml Slagroom
- 100 gr Wite Basterdsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje Klop-fix
- 400 gr Monchou roomkaas (kamertemperatuur)
- 70 gr Boter
- 200 gr Bastognekoeken
- 1 blikje vlaaivulling, kersen

Bereiding

Leg het bakpapier op de bodem van de springvorm (22 cm) en knip het restant af.

Doe de bastognekoeken in de keukenmachine en maal fijn

Doe de gesmolten boter bij de koekkrumels en verdeel over de bodem van de springvorm. (Druk aan met de bolle kant van een lepel)

Klop de slagroom net niet stijf met de vanillesuiker en klop-fix. Voeg de monchou en basterdsuiker toe en mix tot er geen klontjes meer in zitten.

verdeel het monchou mengsel over de bodem en strijk glad.

Laat de monchou taart minimaal 4 uur goed opstijven in de koelkast; het liefst een hele nacht.

Verwijder de rand van de springvorm (maak hierbij eventueel gebruik van een mes)

Verdeel de vlaaivulling over de bovenzijde.

TIP: Als je een dikke laag vulling wilt, gebruik dan 2 blikken.