



Bosvruchten Monchou Taart

Met dit recept maak je een heerlijke zomerse Bosvruchten Monchou Taart, die ook nog eens heel gemakkelijk te maken is! De kruimelige bodem van spritskoeken en de gelatine laag met frambozen, blauwe bessen en aardbeien zorgen voor een perfecte smaak combinatie. Heerlijk om te maken in de zomer, vooral als je geen zin hebt om te bakken met het warme weer.

Boodschappenlijstje



FunCakes Deco Melts Roze 250g

F25125
€ 3,56



LorAnn Clear Artificial Vanilla Extract
118ml

L3020
€ 6,49



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,79



Dr. Oetker Klop-Fix 3x 8g

1-50-100507
€ 0,85



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,85

Ingrediënten

- FunCakes Deco Melts Roze
- FunCakes Gelatinepoeder
- LorAnn Vanille Extract Kunstmatig
- Dr. Oetker Klopfix half zakje
- Een pak Spritskoeken
- 60 gram boter
- 200 gram monchou
- 250 ml slagroom
- Water
- Frambozen
- Blauwe bessen
- Limoen
- Rozenwater
- Poedersuiker

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41 cm
- Wilton Recipe Right Springvorm 25 cm
- Patisse Bakpapier vellen

Stap 1: Maak de bodem

Verkruimel de spritskoeken en voeg hier 60 gram gesmolten boter aan toe. Roer dit goed door en voeg daarna stukjes FunCakes Deco Melts Roze toe. Roer dit nog een keer goed door. Bedek de Wilton recipe right springform pan van 25 cm met een stuk bakpapier. Strooi hier het mengsel op, druk dit goed aan met een lepel en zorg dat de hele bodem bedekt is. Zet dit vervolgens in de koelkast om een beetje uit te harden.

Stap 2: Maak de decoratie

Smelt ongeveer 100 gram van de FunCakes Deco Melts Roze zoals is aangegeven op de verpakking. Doe dit in een spuitzak en knip hier een klein puntje vanaf. Leg een stuk bakpapier op een bord en maak hier met de deco melts ovale vormpjes op van ongeveer 4 cm. Laat dit daarna uitharden in de koelkast.

Stap 3: Maak de eerste laag

Mix 125 ml slagroom met 100 gram monchou. Voeg hier een half zakje klopfix, een beetje poedersuiker, een paar druppels LorAnn clear artificial vanilla extract en een beetje water aan toe. Mix dit geheel goed tot je de gewenste textuur hebt. Haal de springvorm uit de koelkast en giet het mengsel over de bodem heen. Zorg dat alles gelijk verdeeld wordt. Laat daarna goed opstijven in de koelkast.

Stap 4: Maak de tweede laag

Doe een handjevol frambozen, blauwe bessen en aardbeien in een pannetje en pureer dit goed. Voeg

rozenwater en water toe tot er 250 ml in het pannetje zit. Dit is inclusief de bosvruchten. Voeg eventueel een beetje suiker toe als het fruit van zichzelf niet zoet genoeg is. Voeg daarna 10 gram gelatine poeder of 3 gelatine bladen toe. Laat de vloeistof goed afkoelen. Pak daarna de springvorm weer uit de koelkast en giet het mengsel over de eerste laag heen.

Stap 5: Maak laag 3

Herhaal alle stappen van stap 3 nogmaals voor deze laag. Laat daarna de taart ten minsten 2 uur in de koelkast opstijven.

Stap 6: Decoreer de monchou taart

Leg een doilie op een schoteltje en leg hier een puntje van de taart op. Strijk met de limoen over de bovenste laag van de taart. Steek een deco melt decoratie in het taartje en decoreer hem verder af met limoen, frambozen en blauwe bessen.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door onze collega Aarti.