



Pepernoten Monchou taart

Maak een heerlijke pepernoten taart zonder oven! Deze pepernoten monchoutaart heeft een lekkere bodem van kruidnootjes. De monchouvulling maak je in een handomdraai en smaakt ook naar pepernoten!

Boodschappenlijstje



FunCakes Pâte Aromatisante
Spéculoos 100g

F56200
5,05 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



Dr. Oetker Tradition Moule à Charnière
Ø26x6,5cm

DRO1435
16,99 €



FunCakes Rouleau Rhodoïd
5,5cmx20m

F83100
5,55 €

Ingrediënten

- FunCakes mix voor Bavarois 150g
- FunCakes Smaakpasta Speculaas
- 350 gram kruidnootjes (verkruimeld) + strooigoed voor decoratie
- 180 ml water
- 250 ml slagroom
- 400 gram Monchou (roomkaas)
- 100 gram gesmolten roomboter

Benodigdheden

- FunCakes Acetaat Rol 5.5cm
- Patisse Bakpapier Vellen
- Dr. Oetker Springvorm Ø26x6,5 cm

Stap 1: Maak de bodem van de kruidnoten

Leg een vel bakpapier op de bodem van de springvorm en trek de rand eromheen. Maak de binnenrand van de springvorm met een beetje water nat en plak het acetaatfolie aan de binnenkant. Doe de gesmolten boter bij de pepernootkruimels en verdeel dit over de bodem van de springvorm en druk goed aan. Zet dit een kwartier in de koelkast zodat de bodem hard kan worden.

Stap 2: Maak de monchou

Doe ondertussen de monchou in een mengkom en mix dit in 4 minuten op hoge snelheid zodat het klontvrij en glad is. Voeg de slagroom er geleidelijk aan toe en klop dit samen met de monchou tot een glad geheel. Maak 150 gram FunCakes mix voor Bavarois aan met 180 ml water en spatel dit bij het slagroom/monchou mengsel. Voeg de FunCakes smaakpasta speculaas toe naar smaak. Verdeel het mengsel over de pepernootbodem en laat minimaal 3 uur opstijven in de koelkast. Decoreer de taart voor het opdienen met strooigoed.