



MONCHOU TAART

 10 porties

 30 min. bereiden

Benodigheden:

- 1 springvorm van 26 cm doorsnede (of de verstelbare bakframe)

Taartbodem:

- 1 taartbodemmix van De KHA keuken
- 35 gram kokosolie
- 1 eiwit

Vulling:

- 3 pakjes monchou
- 400 ml slagroom
- 150 gram erythritol
- 1 blik kersen vlaavulling (of maak je eigen vruchtengelei van gelei kristal van Greensweet-stevia)

BEREIDING

1. Maak de taartbodem volgens de bereidingswijze
2. Bak af en laat helemaal afkoelen
3. Klop de monchou (op kamertemperatuur) luchtig
4. Klop in een andere kom de slagroom bijna stijf met de erythritol
5. Meng monchou en slagroom
6. Verdeel over de taartbodem en laat minimaal 2 uur opstijven in de koelkast
7. Verdeel de vlaavulling over de taart (uit blik of zelfgemaakt net gelei kristal van Greensweet-stevia)