

## Mon Chou taart

2 pakken Chocolat Chip Cookies  
200 gr. roomboter  
250 gr. witte basterd suiker  
2 zakjes vanillesuiker  
2 zakjes klopvast  
5 dl. Slagroom  
2 pakjes Mon Chou  
Verse aardbeien of ander fruit

Springvorm van 23 cm bekleed met bakpapier

- Verkruiemel de koekjes in de keukenmachine (of leef je uit met een steelpan met dikke bodem, doe dan wel eerst de koekjes in een stevige plastic zak)
- Smelt de boter in een pan of de magnetron
- Meng de boter door de koekkruiemels tot er een egale massa ontstaat
- Verdeel het koekmengsel gelijkmatig over de bodem van de springvorm en druk het met de bolle kant van een lepel aan.
- Zet de springvorm in de koelkast totdat de boter helemaal gestold is en de bodem dus hard is.
- Mix de slagroom, vanillesuiker en klopvast door elkaar tot het stijf is.
- Mix de basterdsuiker door de Mon Chou
- Voeg het Mon Chou mengsel toe aan het slagroommengsel en mix goed door.
- Verdeel dit gelijkmatig over de kruimelbodem en laat dit opstijven in de koelkast
- Maak de aardbeien schoon en versier hier de taart mee

In plaats van Chocolat Chip Cookies kun je diverse koekjes gebruiken, Bastogne koekjes, thee biscuit, lange vingers, eigenlijk alle brosse koekjes zijn geschikt hiervoor.

De aardbeien kunnen ook vervangen worden door een blikje vlaaivulling, maar de taart wordt dan wel erg zoet.