

# Pepernoten monchoutaart (no bake)

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!

## Wat heb je nodig:

- 200 gram kruidnoten
- Chocolade pepernoten (voor decoratie)
- 85 gram roomboter
- 250 ml slagroom
- 1 zakje klopfix
- 1 eetlepel vanillesuiker
- 200 gram monchou
- 75 gram fijne kristalsuiker
- 3 tl speculaaskruiden

## De bereiding:

### **Stap 1:**

Verkruimel de kruidnoten zo fijn mogelijk. Smelt de boter. Meng de gesmolten boter met de verkruimelde kruidnoten.

Bekleed ondertussen een taartvorm met bakpapier en verdeel het koekjesmengsel over de taartvorm. Druk goed aan. Zet de vorm voor minimaal 30 minuten in de koelkast.

### **Stap 2:**

Klop de slagroom stijf met het zakje klopfix en de vanillesuiker.

Mix in een andere kom de monchou met de fijne kristalsuiker.

### **Stap 3:**

Schep de slagroom, monchou en de speculaaskruiden bij elkaar. Mix dit kort door elkaar.

Haal de taartbodem uit de koeling en schep het monchou mengsel over de bodem en verdeel het goed.

Zet het voor minimaal 4 uur of langer in de koelkast om op te laten stijven.

### **Stap 4:**

Als de taart goed is opgesteven, kun je de taart gaan versieren.

Je kunt dit doen met gewone kruidnoten, maar dit kan ook met chocolade pepernoten.

Dit mag je helemaal zelf weten hoe je de taart versiert.

Veel plezier en smakelijk eten!