

Ingrediënten (ongeveer 10 stukken)

- 250 gr. tarwe biscuit
- 50 gr. (room)boter
- 1 pakje Monchou (bij de kaasproducten)
- 1/4 liter slagroom
- 125 gr suiker
- 1 blikje (kersen) vlaai vulling
of Aardbeien vlaai vulling

Bereiding.

Tarwe biscuit fijn maken en de boter erdoorheen roeren. Dit in een bakvorm doen en goed aandrukken. Ongeveer 15 min. in de koelkast zetten. Slagroom, suiker en de Monchou kloppen en dit op de taartbodem doen, de vlaai vulling erover heen en klaar is het!!.