Tompouce

Wat heb je nodig

4 plakjes bladerdeeg
1 zakje mix voor banketbakkersroom
400 ml water
1 zakje roze glazuur

Zelf maken:
banketbakkersroom recept
roze glazuur recept

Zet de oven op 180 graden.
Leg de plakjes bladerdeeg op het werkblad.
Laat ze in 10 minuten ontdooien.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.

Snijd de plakjes bladerdeeg door de helft.
Prik met een vork gaatjes in de plakjes.
Leg de plakjes bladerdeeg op de bakplaat.

Leg een vel bakpapier over het bladerdeeg.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de plakjes bladerdeeg 15 minuten.

Leg een tweede bakplaat op de bakplaat , zo wordt het deeg plat.
Bak nog 5 minuten.
Zet de oven uit.
Laat de plakjes bladerdeeg afkoelen op een rooster.

Verwarm het glazuur volgens de gebruiksaanwijzing op het zakje.
Giet op 4 plakjes bladerdeeg glazuur.
Strijk het glazuur op elke plakje met een mes uit.
Laat het glazuur 30 minuten drogen.

Doe het water en de mix in een beslagkom.
Meng alles door elkaar met de mixer, op de middelste stand.
Klop het nog 1 minuut op de hoogste stand tot een glad mengsel.
Laat de banketbakkersroom 5 minuten opstijven in de koelkast.

Besmeer de andere 4 plakjes met banketbakkersroom.
Leg de plakjes met het glazuur er bovenop.
Dien de tompoucen gelijk op.