

# Tompouce

---

## Nodig

- 9 plakjes bladerdeeg (diepvries)

## Crème Pâtissière

- 500 ml melk
- 20 g bloem
- 2 eieren
- 2 dooiers
- 2 lepels vanillesuiker
- 70 g suiker

## Suikerglazuur

- 200 g suiker
- 1 eiwit (35 g)
- 4 - 5 druppels citroensap
- Rode kleurstof

## Bereiden

1. Ontdooi de bladerdeeg
2. Bak volgens de gebruiksaanwijzing af in de oven, tussen 2 siliconenbakmatten.
3. Laat afkoelen en snij ieder plakje in 4-ren.

## Crème Pâtissière

4. Doe alle ingrediënten in de mengbeker en verwarm 6 min./90 °C /snelheid 4.
5. Meng 5 seconden op snelheid 9.
6. Maak de mengbeker schoon.

## Suikerglazuur

7. Doe de suiker in de mengbeker, plaats een stukje keukenpapier tussen de deksel en de maatbeker en maal 20 sec/snelheid 10.
8. Voeg eiwit, 1 drupje kleurstof en citroensap toe en mix 10 sec/snelheid 6.
9. Giet het mengsel over de helft van de bladerdeeg vierkantjes en spreid het uit met een verwarmde patisseriespatel, die u van tevoren in warm water hebt gedompeld en hebt afgedroogd. Laat afkoelen.

## Presenteren

10. Maak tompouce: neem een bladerdeeg vierkantje, spuit er wat banketbakkersroom op en bedek met een geglaceerd bladerdeeg vierkant.

Herhaal bovenstaande handelingen.