



Oranje Tompouce

10 stuks



Eenvoudig

up to 10 Min.



Ingrediënten:

Voor tompoucedeeg:

1 pak diepvries bladerdeeg
(Koopmans)

Voor een banketbakkersroom:

500 ml melk
100 g suiker
1 el Dr. Oetker Bourbon Vanille-
extract
4 eidooiers
3 el bloem
250 ml slagroom
2 blaadjes Dr. Oetker Gelatine

Voor de oranjeversiering:

2 zakjes Dr. Oetker Glazuur Oranje
Dr. Oetker Regenboogfantasie

1 Voorbereiden:

Verwarm de oven voor op de aangegeven temperatuur. Leg op een bakplaat een vel bakpapier.

Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien.

Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven 180 °C

2 Tompoucen maken:

Snijd de plakjes bladerdeeg na 10 minuten ontdooien door de helft en leg ze op de bakplaat met bakpapier. Prik met een vork gaatjes in de plakjes. (dit voorkomt dat ze heel hoog worden).

- 3 Bak de plakjes **eerst 5 minuten** en haal ze dan uit de oven. Druk met een theedoek voorzichtig de lucht uit de plakjes. Bak de plakjes daarna nog **ongeveer 10 minuten** gaar en goudbruin. Laat ze afkoelen op de bakplaat.

4 Klassieke banketbakkersroom maken:

Breng 450 ml melk met de suiker aan de kook. Meng 1 eetlepel vanille extract met de eidooiers.





- 5 Roer de resterende melk door de eidooiers en roer de bloem erdoor. Roer het eimengsel door de kokende melk en kook circa 2 minuten door.
- 6 Spoel een bakplaatje of kom af met koud water, schenk de banketbakkersroom erop en laat afgedekt met plastic folie afkoelen.
- 7 Klop de slagroom stijf en week de gelatine in koud water. Roer de banketbakkersroom los in een kom.
- 8 Smelt de gelatine in een pannetje en roer de gelatine door de banketbakkersroom. Spatel de room erdoor en laat de banketbakkersroom opstijven in de koelkast.
- 9 **Oranjeversiering:**
Verwarm de zakjes glazuur door ze in een pannetje of kom met ruime hoeveelheid heet (niet kokend) water gedurende 5 minuten. Zorg ervoor dat de zakjes onder water blijven.
- 10 Haal de zakjes uit het water en kneed de zakjes goed door. Knip de bovenhoek van het zakje af (zie kniprand) en bedek de helft van de plakjes bladerdeeg met glazuur. Bestrooi ze daarna met het strooisel.
- 11 Schep de banketbakkersroom in een spuitzak en spuit banen op de resterende plakjes bladerdeeg. Of verdeel het met een lepel/mes. Leg daarna de plakjes met glazuur op de plakjes met banketbakkersroom.

