



Prinsessen tompouce

12 stuks



Eenvoudig

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Voor de prinsessen tompouce:

- 1 pak theeleutjes (bloemvormige koekjes)
- 1 zakje Cookie Icing Roze suikerfiguurtjes met prinsessen thema
- 125 ml slagroom
- 250 g Mascarpone
- 1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix
- 50 g aardbeiensaus

1 Bereidingswijze:

Leg 12 koekjes klaar. Verwarm het Roze Glazuur volgens de aanwijzingen op het zakje.

2 Schenk op elk koekje een beetje Roze Glazuur en laat het uitvloeien tot een rondje. Leg op elk een prinsessendecoratie naar keuze.

3 Meng de slagroom met de mascarpone, Klop-fix en aardbeiensaus en roer het glad. Klop het met de mixer met garden luchtig en stijf. Schep het in een spuitzak met stervormig mondje.

4 Leg 24 koekjes klaar. Spuit op elk een toefje aardbeienroom. Stapel steeds 2 koekjes met room op elkaar en dek ze af met een geglazuurd koekje.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)