



Zwitserse tompouce met frambozenglazuur

5 stuks



Eenvoudig

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

bakpapier
spuitzak

Voor de tompouce:

5 plakjes diepvries bladerdeeg (Koopmans)
250 ml slagroom
1 el poedersuiker
1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix
400 ml water
Dr. Oetker Roze glazuur evt. chocoladecoratie

1 Bereidingswijze:

Volg de bereidingswijze van het bladerdeeg op de verpakking.

- 2 Halveer de plakken, leg ze in 2 rijen van 5 op de bakplaat. Prik ze op regelmatige afstand in met een vork. Bak het deeg in ca. 15 minuten gaar en goudbruin.

Elektrische oven: 220 °C

Heteluchtoven 200 °C

Baktijd: 15 minuten

- 3 Neem de bakplaat uit de oven. Laat de plakjes afkoelen en snijd ze horizontaal door. Leg de tompouce bodems met het snijvlak naar boven en de deksels met de bolle kant naar boven.
- 4 Klop de slagroom met de poedersuiker en Klop-Fix stijf. Bereid de Banketbakkersroom volgens de aanwijzingen op het zakje, maar laat het niet opstijven. Schep 2 el banketbakkersroom op bladerdeegbodems en strijk dit uit. Verdeel zo ook de slagroom over de banketbakkersroom.



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



- 5 Bereid het glazuur volgens de aanwijzingen op het zakje. Verdeel het over de tompouce deksels. Versier de bovenkant van de tompouce eventueel met chocolaadjes. Leg tot slot de deksels op de room en druk de tompouce iets aan.

