



Tompouce

Een tompouce, ook wel tompoes is een gebakje gemaakt van bladerdeeg en banketbakkersroom, afgetopt met een laagje roze glazuur. Een echt Nederlandse klassieker! Met dit recept maak je gemakkelijk zelf de lekkerste tompoucen.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème Pâtissière
500g
F10150
6,25 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g
F10130
7,35 €



FunCakes Nonpareils Lots of Love 800g
F51645
8,28 €



FunCakes Food Colour Paste Rose 30g
F45035
2,69 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10
F85100
3,25 €



Wilton Douilles Open Star #1M
02-0-0151
2,35 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pk/20
P01733
3,95 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 150 g
- FunCakes Mix voor Banketbakkersroom 100 g
- FunCakes Mix voor Dip 'n Drip - Wit 100 g
- FunCakes Food Colour Paste - Pink
- FunCakes musketzaad - Lots of Love
- 350 ml water
- 100 ml melk
- 10 plakjes bladerdeeg

Benodigheden

- Bakpapier
- FunCakes spuitzakken
- Wilton spuitmondje #1M

Stap 1: Bak de bladerdeeg in de oven

Verwarm de oven voor op 220°C (heteluchtoven 200°C). Snijd de plakjes bladerdeeg doormidden en prik er gaatjes in. Laat vervolgens de bladerdeeg verder ontdooien op een bakplaat met bakpapier en leg een stuk bakpapier en een bakplaat op de plakjes bladerdeeg. Dit voorkomt dat het bladerdeeg teveel rijst in de oven. Bak de bladerdeeg in 20 minuten gaar.

Stap 2: Maak de banketbakkersroom

Bereid 100 gram FunCakes Mix voor Banketbakkersroom volgens aanwijzingen op de verpakking. Klop dit in 5 minuten tot een gladde massa.

Stap 3: Bereid de Enchanted Cream

Maak 150 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream® volgens aanwijzingen op de verpakking. Mix dit in 3 minuten op hoge snelheid tot een gladde massa.

Stap 4: Spuit de vullingen op het bladerdeeg

Vul een spuitzak met de banketbakkersroom. Spuit op 5 plakjes bladerdeeg 3 toefjes. Vul nu nog een spuitzak met de Enchanted Cream® en spuit nu 3 toefjes hiervan op de 5 plakjes bladerdeeg.

Stap 5: Maak de tompoucen af

Meng tot slot de roze kleurstof met de dip 'n drip en smeer hier de andere 5 plakjes bladerdeeg mee. Daarna kun je deze decoreren met de musketzaadjes. Leg deze plakjes bladerdeeg op de andere tompouce helften.

Stap 6: Geniet van deze heerlijke Tompouce!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.

Hoe maak je Oranje tompoucen?

Maak met dit recept ook gemakkelijk Oranje Tompoucen. Kleur de Dip 'n Drip van FunCakes met [oranje kleurstof](#) in paats van roze. Vervang de roze musketzaad met [rood/wit/blauwe musketzaad](#) en je bent helemaal klaar voor het Oranje feest!