



TOP TOMPOEZEN VAN BONAPETIT

NODIG (ONGEVEER 12 TOMPOEZEN):

10 plakjes bladerdeeg
200 gram poedersuiker
scheutje rode vruchtensap
350 milliliter melk
15 gram vanillesuiker
65 gram kristalsuiker
3 eierdooiers
35 gram bloem



DOEN:

1. Verwarm de melk in een pannetje en blijf een beetje roeren. Meng ondertussen de suiker, vanillesuiker, eierdooiers en de bloem door elkaar. Als de melk iets begint te bubbelen, meng je een beetje van de melk door het eimengsel tot een goed geheel. Herhaal dit tot de pan met melk leeg is. Schenk dan het mengsel terug in de pan op laag vuur. Roer tot de banketbakkersroom ongeveer zo dik is als yoghurt.
2. Schenk de banketbakkersroom in een lage kom. Verpak de kom met plasticfolie en druk het een beetje aan. Laat de banketbakkersroom afkoelen en zet hem daarna in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 180 graden. Prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg, en duw er ronde vormen uit met een koekvormpje. Het bladerdeeg wat over is kun je opnieuw uitrollen en nog meer vormen uithalen. Verdeel de rondjes over een bakplaat bekleed met bakpapier. Bak het bladerdeeg 20 minuten in de oven.
4. Meng de poedersuiker met een scheutje vruchtensap. Als het glazuur te dik is voeg je nog wat vruchtensap toe. Smeer dan de bovenste helft van de bladerdeeggrondjes in met het glazuur. De andere helft smeer je in met de banketbakkersroom. Leg de rondjes met het glazuur boven op de rondjes met de banketbakkersroom.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU