Mini paas tompouce met advocaat

Ingrediënten

0.5 Pak Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
250 ml Melk
275 ml Advocaat
50 g (gram) Poedersuiker
250 g (gram) Slagroom (opgeklopt)
Paaseitjes (klein, gevarieerd)

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Rooster
Mes (scherp)
Mengkom
Mixer met gardes
2 Stuk(s) Spuitzak
Gekarteld spuitmondje

1. Bladerdeeg bereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Ontdooi de plakjes **bladerdeeg (0.5 pak)** op het werkblad en leg deze op het bakpapier op de bakplaat.

Prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg. Leg over het bladerdeeg een vel bakpapier en plaats hier bovenop een rooster. Dit voorkomt dat het bladerdeeg te hoog gaat rijzen.

Plaats de bakplaat in de oven en bak het bladerdeeg af. Neem het rooster en bakpapier van de het bladerdeeg en bak het bladerdeeg mooi goudbruin. Dit duurt ongeveer 5-10 minuten.

Laat het bladerdeeg afkoelen en snij de bladerdeeg plakjes in kleine gelijke (ongeveer 7 x 3,5 cm) rechthoekjes voor de mini tompoucen. Leg de plakjes apart.

2. Banketbakkersroom maken

Doe de **melk (250 ml)**, **advocaat (250 ml)** en de **Mix voor Banketbakkersroom (1 zakje)** in een kom en meng het geheel met een garde of mixer op de middelste stand.

Klop het geheel één minuut op de hoogste stand tot een glad mengsel. Doe de vulling in een spuitzak.

Laat de banketbakkersroom ca. 5 minuten opstijven in de koelkast.

3. Glazuur maken

Meng de **advocaat (25 g)** met de **poedersuiker (50 g)** tot een glad glazuur. Doe het glazuur in een spuitzak en knip er een heel klein puntje af (of gebruik een theelepeltje). Verdeel het glazuur over de bladerdeegplakjes. Laat het glazuur drogen.

4. Tompouce opbouwen

Plaats de helft van de bladerdeeg plakjes zonder glazuur op een bord of schaal. Knip een punt van de spuitzak en spuit de plakjes bladerdeeg vol met de banketbakkersroom. Het is mooi om dit te doen met een mooi kartelspuitmondje.

Plaats de plakjes met het glazuur boven op de banketbakkersroom. Versier de tompouce met een toefje opgeklopte slagroom in de vorm van een nestje en druk de paaseitjes in de slagroom.