Oooops I dropped the tompouce

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
250 ml Verse slagroom (onbereid)
500 ml Vanillevla
400 ml Water
2 plakjes Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Roze

Keukenspullen

Bakpapier
2 Springvorm Ø10 cm
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Leg een stukje bakpapier op de bodems van de springvormen. Plaats de randen hierop en sluit de springvormen.

2. Bodem maken

Smelt de **boter (60 g)** in een pannetje.

Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het **zakje kruimelbodemmix** (uit het pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel) door de gesmolten boter.

Bedek de bodems van de springvormen gelijkmatig met de bodemmix en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.

Zet de vormen ca. 10 minuten in de koelkast.

3. Tompoucetaart maken

Doe het **water (400 ml)**, de **vanillevla (500 ml)** en de **slagroom (250 ml)** in een beslagkom. Klop het met een mixer op de laagste stand even door elkaar.

Voeg de **taartmix** (uit 1 pak Dr. Oetker Kwarktaart) toe en meng het met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Klop het daarna met de mixer op de hoogste stand in 2,5 minuut tot een luchtig taartmengsel.

Plaats de vanillevla-taartjes minimaal 2½ uur in de koelkast. Laat het **Koopmans bladerdeeg (2 plakjes)** ontdooien. Steek met een van de springvormen cirkels uit de plakjes bladerdeeg.

4. Bladerdeeg bakken

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 150°C).

Prik met een vork gaatjes in de cirkels bladerdeeg. Bak ze 15 minuten en laat ze afkoelen.

Snijd ze na het afkoelen doormidden zodat je 4 dunnere bladerdeegcirkels krijgt.

Leg het **zakje Dr. Oetker Roze** glazuur 5 minuten in heet water.

Haal de tompoucetaartjes vlak voor serveren uit de koelkast. Verwijder de springvormen, leg op ieder taartje een bladerdeegcirkel en verdeel de vloeibare glazuur gelijkmatig over de taartjes.