Oranje tompouce

Ingrediënten

4 Plakje(s) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
500 ml Melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Wit
1 pak(ken) Dr. Oetker Kleurstoffen

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes
Vork
Theedoek
Kom

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C) en bekleed de bakplaat met bakpapier.

Verwijder het folie en ontdooi de **Koopmans Bladerdeeg (4 plakjes)** op het werkblad in een minuut of 10.

2. Bladerdeeg bakken

Snijd de plakjes doormidden en prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg. Leg de bladerdeegplakjes op de bakplaat en plaats 8 minuten in de oven.

Haal de bakplaat uit de oven, druk met een theedoek alle lucht uit het bladerdeeg en plaats opnieuw in de oven.

Bak vervolgens nog een minuut of 10 totdat het goed goudbruin en knapperig is. Haal uit de oven en laat de plakjes goed afkoelen.

3. Banketbakkersroom maken

Doe het **water (400 ml)** en de **Dr. Oetker Mix voor Banketbakkersroom (1 zakje)** in een beslagkom en meng met een mixer met garden op de middelste stand tot één geheel.

Klop het geheel één minuut op de hoogste stand tot een glad mengsel.

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

4. Maak een oranje tompouce

Verdeel de banketbakkersroom over vier plakjes bladerdeeg en leg de andere plakjes erop.

Leg het **Dr. Oetker Glazuur wit (1 zakje)** in een kom met heet water tot deze goed vloeibaar is. Kneed even goed door, open dan het zakje en giet het glazuur in een schaaltje.

Roer een aantal druppels rode en gele kleurstof van de **Dr. Oetker Kleurstoffen (1 pak)** door het glazuur totdat je een mooie diep oranje kleur hebt.

Bestrijk iedere tompouce met een flinke laag van het oranje glazuur. Klaar om vorstelijk te serveren!