Sinterklaas Tompouce

Ingrediënten

0.5 Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
500 ml Melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Wit
1 tube Dr. Oetker Kleurstoffen (rood)
1 tube Dr. Oetker Kleurstoffen (geel)

Keukenspullen

Bakplaat met bakpapier
Bakpapier
Mes (scherp)
Rooster
Mengkom
Mixer met gardes
Spuitzak
Vork

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C.

Knip een stukje karton in de vorm van een mijter.

Ontdooi de plakjes **bladerdeeg (5 plakjes)** ca. 10 minuten op het werkblad.

2. Bladerdeeg bakken

Leg het vormpje op het bladerdeeg en snij het bladerdeeg uit 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.

3. Banketbakkersroom maken

Doe de **melk (500 ml)** en de **Banketbakkersroom (1 zakje)** in een kom en meng het geheel met een mixer met gardes op de middelste stand.

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

Vul een spuitzak met de room. Plaats de banketbakkersroom minimaal 5 minuten in de koelkast om op te stijven.

4. Kleur het glazuur

Verwarm het **witte glazuur (1 zakje)** en verdeel het in twee bakjes. (¼ en ¾ deel van de glazuur).

Breng ¾ deel van het glazuur op kleur met enkele druppels **rode kleurstof (stift Dr. Oetker)** en ¼ deel met enkele druppels **gele kleurstof (stift Dr. Oetker)**.

Verdeel met de achterkant van een lepel de rode glazuur over de mijter. Laat dit drogen en breng vervolgens twee gele strepen aan. Dit kan bijvoorbeeld door de glazuur in een spuitzakje te doen.

5. Maak de Sinterklaas tompouce

Leg de onderkant van de Sinterklaas tompouce op een bordje en verdeel de banketbakkersroom over de onderkant. Plaats hier bovenop de gekleurde mijter.