



Oranje tompoucen voor Koningsdag

Voor 4 tompoucen

Ingrediënten

- 4 plakjes glutenvrij bladerdeeg (bijv. van Consenza)
- Banketbakkersroom (bijv. van Baukje)
- 500 ml melk óf voor extra romig effect: 250 ml slagroom

Voor het oranje glazuur:

- Paar eetlepels poedersuiker + paar druppels water óf kant-en-klare witte glazuur
- Oranje kleurstof*

*Tip: Dr. Oetker verkoopt kleurstoffen in de basiskleuren rood, geel en blauw. Hiermee maak je alle kleurcombinaties. Zie de verpakking voor het kleurenschema.

Voor een donker oranje kleur meng je 1 deel rood met 1 deel geel. Voor licht oranje meng je 3 delen rood met 1 deel geel.

Bereiding

- Verwarm de oven op 200 graden.
- Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien.
- Snij de plakjes doormidden. Leg ze een stukje uit elkaar op de bakplaat en prik ze in met een vork (zo voorkom je dat ze heel hoog gaan opbollen).
- Bak de plakjes in de oven tot ze mooi lichtbruin van kleur zijn, ongeveer 10 minuten.
- Laat het bladerdeeg helemaal afkoelen op een rooster.
- Maak de banketbakkersroom klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Doe de banketbakkersroom in een spuitzak en spuit een dikke laag op 1 plakje bladerdeeg. Leg het andere plakje er boven op en druk voorzichtig en beetje aan.

Oranje glazuur:

- Neem een paar eetlepels poedersuiker en roer er een theelepel water doorheen. Voeg net zo veel water toe tot je een dik glanzend glazuur hebt. Roer er een paar druppels oranje kleurstof doorheen.
- Je kunt ook kant-en-klare wit glazuur kopen en deze mengen met oranje kleurstof.
- Bestrijk de bovenkant van de tompouce met het glazuur en laat drogen.

Eet smakelijk!