



Kerstige tompoucetaart

Wie zegt dat een tompouce alleen met Koningsdag kan, heeft het mis! In deze vorm zijn ze ook perfect voor Kerst!

Boodschappenlijstje



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20
P01733
€ 3,95



Patisse Silver-Top Quichevorm Losse
Bodem Ø24cm
P3574
€ 11,79



Wilton Wegwerp Spuitzakken pk/12
03-3111
€ 6,05



FunCakes Mix voor Royal Icing 450g
F10140
€ 4,95



FunCakes Mix voor Koekjes 500g
F10110
€ 4,75



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450g
F10130
€ 7,35



FunCakes Mix voor
Banketbakkersroom 500g
F10150
€ 6,25



FunCakes Suikerparels Medium
Metallic Goud 80g
F51650
€ 4,52



FunCakes Food Colour Gel Holly Green
30g
F44175
€ 3,65



FunCakes Food Colour Gel Zwart 30g
F44105
€ 3,65

Overige materialen:

- 150 gram ongezoeten roomboter
- 1 ei
- Plakjes bladerdeeg
- 50 ml melk
- Vershoudfolie

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C). Kneed 500 gram mix voor koekjes, 150 gram roomboter en 1 ei tot een deeg. Wikkel het in vershoudfolie en laat ten minste 1 uur opstijven in de koelkast.

Laat het bladerdeeg niet helemaal ontdooien. Teken een kerstboompje op papier, ongeveer ter grootte van 1/8e deel van de cake. Knip de kerstboom uit, leg deze op het bladerdeeg en snijd met een scherp mes 8 kerstboompjes uit. Leg de kerstboompjes op een met bakpapier beklede bakplaat en prik er met een vork gaatjes in. Leg bovenop de kerstboompjes ook weer een velletje bakpapier en leg daar iets zwaars bovenop, bijvoorbeeld een tweede bakplaat. De boompjes mogen namelijk niet bol komen te staan tijdens het bakken. Bak ze ongeveer 15 minuten op 200°C en laat ze daarna afkoelen.

Rol het koekjesdeeg uit op een ondergrond bestoven met Magic Roll-Out Powder tot een lap van ongeveer 3mm. Spray de bakvorm in met de bakspray, Plaats het uitgerolde deeg in de quichevorm, druk het goed tegen de rand en verwijder het overhangende deeg (dit kan je heel makkelijk invriezen en bewaren voor een volgende keer). Leg er een vel bakpapier overheen en vul de vorm verder met bakbonen. Bak de koekjesbodem 'blind' voor ongeveer 20 minuten op 180°C. Verwijder na 20 minuten de bakbonen en het bakpapier en zet de bodem voor 5 minuten terug in de oven.

Voor de royal icing zeef je eerst 250 gram mix, meng die vervolgens met 30 ml water tot een stijve consistentie. Klop de mix met het water 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing goed niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Pas bij een handmixer op voor het vastlopen van de mixer!

Kleur de royal icing met de groene en zwarte kleurstof totdat je de juiste kleur gevonden hebt. Verdun de icing met 1 of 2 theelepeltjes water tot het de consistentie van yoghurt heeft. Vul er vervolgens een spuitzak mee. Spuit de royal icing over de kerstboompjes en decoreer deze vervolgens mij de gekleurde suikers en de gouden sterren. Laat ze drogen.

Om de vulling te maken meng je 300 gram Mix voor Banketbakkersroom met 750 ml water. Klop de room met een garde of mixer in ca. 5 minuten tot een gladde massa. Laat de room even opstijven alvorens te verwerken. Smeer de helft van de banketbakkersroom uit over de koekbodem, strijk glad en maak met een mes voorzichtig markeringen in de room zodat je 8 punten hebt. Zo weet je precies waar je straks de Zwitserse room moet spuiten.

Maak vervolgens de Enchanted Cream door 75 gram Mix voor Enchanted Cream met 50 ml melk en 50 ml water 3 minuten op hoge snelheid te mixen. Meng de Enchanted Cream met de overgebleven banketbakkersroom om de Zwitserse room te maken. Vul een spuitzak met spuitmondje 1M met de Zwitserse room en spuit deze in een zigzagbeweging over de 8 punten. Decoreer de 8 gedeeltes met de kerstboompjes.



Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.