



Tompoucetaart

Ben je dol op tompoucen, en wil je graag je gasten verrassen met een unieke taart? Maak dan deze overheerlijke tompoucetaart!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Koekjes 500 g

F10110
€ 4,75



FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g

F10140
€ 4,95



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 5,00



FunCakes Keramische Bakbonen 600 g

F83225
€ 10,20



Wilton Icing Color - Rose - 28g

04-0-0043
€ 2,59



Wilton Decorating Tip #2D Dropflower Carded

02-0-0149
€ 2,35



PME Loose Bottom Flan Pan 25cm

LBF10
€ 7,03



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450 g

F10130
€ 7,35



FunCakes Mix voor
Banketbakkersroom 500 g

F10150
€ 6,25



FunCakes Musketzaad Rood-Wit-Blauw
80 g

F51970
€ 2,65



FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10

F85100
€ 3,15



Wilton Decorating Tip #1M Open Star
Carded

02-0-0151
€ 2,35



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,75

Ingrediënten voor 8 stuks

- FunCakes Mix voor Koekjes 500g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream 75g
- FunCakes Mix voor Royal Icing 250g
- FunCakes Mix voor Banketbakkersroom 200g
- FunCakes Musketzaad Rood-Wit-Blauw
- 30 ml water
- 150 gram ongezouten roomboter
- 1 ei
- 50 ml magere melk
- 50 ml water
- 500 ml water
- Bloem om te bestuiven
- 4 plakjes bladerdeeg

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm
- FunCakes Keramische Bakbonen
- PME Vlaaivorm met Losse Bodem 25cm
- Garde
- Plastic folie

Stap 1: Maak het koekjesdeeg

Zorg ervoor dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Kneed 500 gram FunCakes mix voor Koekjes, 150 gram roomboter en 1 ei tot een deeg. Laat ten minste 1 uur opstijven in de koelkast.

Stap 2: Bekleed de quichevorm

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Spray de quichevorm in met bakspray. Rol het koekjesdeeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot een lap met een dikte van ongeveer 3 mm. 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).

Stap 3: Bak het deeg gaar

Knip een stuk bakpapier af en leg dit op de deegbodem. Doe hier de bakbonen op en bak de bodem 'blind' voor 20 minuten, hierna verwijder je de bonen en het papier en bak je de bodem nog een keer 5 minuten tot hij mooi bruin kleurt. Let op, dit kan per oven verschillen! Laat de bodem een half uurtje afkoelen en verwijder daarna de rand. Laat verder afkoelen.

Stap 4: Bak de punten bladerdeeg in de oven

Laat het bladerdeeg niet helemaal ontdooien. Snijd hier 8 mooie punten van met een scherp mes. Leg de punten op een met bakpapier bekleedde bakplaat en prik er met een vork gaatjes in. Leg hier weer een vel bakpapier bovenop met iets zwaars, dit kan een extra bakplaat iod zijn. Dit zorgt ervoor dat het bladerdeeg niet omhoog komt tijdens het bakken. Bak de punten op 200°C in de oven

(heteluchtoven) in ongeveer 15 minuten en laat afkoelen.

Stap 5: Start met het maken van de Enchanted Cream®

Meng 75 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream®, 50 ml magere melk en 50 ml water en laat dit op hoge snelheid 3 minuten kloppen. Meng 200 gram FunCakes mix voor Banketbakkersroom in een kom samen met de 500 ml water en roer dit met een garde tot de klontjes weg zijn. Laat 10 minuten staan. Hierna roer je met een garde 2/3 van de Enchanted Cream® door de helft van de banketbakkersroom en doe dit in een spuitzak met spuitmond 1M en leg tot gebruik in de koeling, dit is Zwitserse room. De rest van de Enchanted Cream® gebruik je voor toeven en de rest van de banketbakkersroom gebruik je voor de vulling.

Stap 6: Maak de royal icing voor op de bladerdeeg

Maak 250 gram FunCakes royal icing mix aan met 30 ml water en klop dit op een lage stand tot een stevige witte massa. Hierna kleur je het in de gewenste kleur roze. De royal icing ga je verdunnen met een beetje water totdat het yoghurt dikte heeft bereikt. Doe dit in een spuitzak, knip er een klein puntje af en geef de bladerdeeg punten een mooie laag roze icing en laat goed drogen!

Stap 7: Spuit de taart op

Smeer de overgehouden banketbakkersroom uit over de koekbodem, strijk glad en maak met een mes voorzichtig markeringen in de room zodat je 8 punten hebt. Nu weet je precies waar je de Zwitserse room moet spuiten. Haal de spuitzak met Zwitserse room uit de koeling en spuit er met een zigzag beweging de room op. Hier leg je voorzichtig de roze bladerdeegpunten op. Doe de overgebleven Enchanted Cream in een spuitzak met spuitmond 2D en spuit op elke punt een toefje, garneer met musketzaad en de vlaggetjes.

Stap 8: Geniet van deze heerlijke Tompoucetaart