

**Tompouce**

**Image**



# Tompouce

Luxe tompouce met gele room én slagroom!

ca. 200°C

20-25 min

## Ingrediënten

### Tompouce:

1.000 gram Water

400 gram Damco top R

1.000 gram Slagroom

### Overig:

1.000 gram Roomboter korst

1.000 gram Fondant

500 gram Frucaps abrikozenjam

## Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Rol de roomboter korst uit op 2 mm en prik zorgvuldig.
2. Laat minimaal 30 minuten rusten en bak af.
3. Verdeel de korst in 2 of 3 lagen.
4. Kook **Frucaps abrikozenjam** en smeer de onderste plak van de tompouce daarmee in.
5. Vul de onderste plakken met gele room, leg er een plak op en vul af met dezelfde hoeveelheid slagroom.
6. Leg er een plak bovenop en verwerk daar de fondant van 37°C overheen.
7. Laat vervolgens de fondant enige tijd drogen.
8. Snijd de tompouce in het gewenste formaat.

**Image**

