

Franse Tompouce

Image



Franse Tompouce

Een echt feestje! Deze heerlijke tompouce met een Franse twist is gevuld met room, bosvruchtenvulling en afgewerkt met vers fruit.

200°C

7 min

Ingrediënten

Benodigheden korstdeeg:

1 plak Gebakken korstdeeg van 60x80 cm

Vulling:

700 gram Water

100 gram Slagroom

320 gram Damco rapido bvb

4 gram Vanille extract met zaden

50 gram Eigeel

1.500 gram Slagroom, lobbig geklopt

1.000 gram Frucaps bosvruchtenvulling

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

Korstdeeg:

1. Bestrooi de korstplak met **Damcosnow** en bak gedurende 7 min op 200°C tot de **Damcosnow** volledig opgelost is.
2. Snijd na het afkoelen de korstplak in 6 banen van 12 cm.

Werkwijze:

1. Breng de slagroom en het water aan de kook, voeg hier de **Damco rapido bvb**, eigeel en vanille extract aan toe en meng met de garde tot een gladde room.
2. Meng de afgekoelde room met de lobbige slagroom en breng met een spuitzak 5 mooie dunne banen aan op een plak van de korst, breng er vervolgens 2 banen **Frucaps bosvruchtenvulling** op aan.
3. Leg vervolgens een korstplak erop en herhaal het nogmaals de stappen.
4. Dek af met de laatste baan korstdeeg.
5. Snijd de tompouce in stukken van 3 cm en draai ze op de zijkant.
6. Spuit de tompouce op met lobbige slagroom en werk af naar eigen inzicht.

Image

