Tompouce 2.0 – de ‘Fruity Tom’



**Ingrediënten**

|  |
| --- |
| Banquet d’Or® Boterplak 2,8 mmVanillepudding  |
| Vers fruit |
| Bloemsuiker + water  |

**Bereidingswijze**

GEKARAMELLISEERDE BOTERPLAK / BLADERDEEGPLAK

1. Laat de plak een uur ontdooien en rusten
2. Prik met een prikrol in de drie verschillende richtingen
3. Leg er bakpapier op
4. Leg er vervolgens een (zware) bakplaat op. Zorg ervoor dat er overal evenveel druk is op de boter- of bladerdeegplak
5. Bak af in een heteluchtoven bij 180°C gedurende 22-23 minuten of bak af in een dekoven van ca. 210°C gedurende 25 minuten.
6. Verwijder de bakplaat en het bakpapier. Draai de plak om.
7. Bestrooi goed en gelijkmatig met poedersuiker en vernevel water met een plantenspuit zodat de bloemsuiker oplost.
8. Karamelliseer in een heteluchtoven van 220°C of dekoven van ca. 235°C om een gelijkmatige karamellisatie te verkrijgen.

FRUITY TOM

1. Versnijd de gekaramelliseerde boterplak in plakjes van 17 cm op 9 cm of zoals gewenst.
2. Neem drie plakjes gekaramelliseerde bladerdeeg.
3. Spuit strepen pudding op het eerste plakje.
4. Leg het tweede plakje bladerdeeg op de pudding en duw aan met een plat voorwerp om evenveel druk te hebben.
5. Spuit opnieuw strepen pudding op het tweede plakje en leg het derde plakje er bovenop. Duw zachtjes aan.
6. Trek één streep pudding in het midden en smeer wat uit. Beleg met vers fruit naar wens.