Tompouce 2.0 – de ‘Nutty Tom’



**Ingrediënten**

|  |  |
| --- | --- |
| Banquet d’Or® Plakken bladerdeeg 2,5 mm  Gold Cup® Chanty Deco | Pudding  Hazelnootpasta + stukjes hazelnoot |
| 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.

**NUTTY TOM**

1. Breng de pudding op smaak met de hazelnootpasta.
2. Versnijd de gekaramelliseerde boterplak in plakjes van 3 cm op 10 cm
3. Neem 3 plakjes gekaramelliseerde bladerdeeg.
4. Spuit twee repen hazelnootpudding op een eerste plakje.
5. Leg een tweede plakje op de pudding en duw aan met een plat voorwerp om evenveel druk te hebben.
6. Spuit hierop terug twee repen hazelnootpudding.
7. Leg het derde plakje op de pudding.
8. Zet rechtop en spuit af met de opgeklopte Gold Cup® Chanty Deco.
9. Werk af met een paar stukjes hazelnoot.