Tompouce 2.0 – de ‘Spiral Tom’



**Ingrediënten**

|  |
| --- |
| Banquet d’Or® Boterplak 2,8 mm  Chocoladepudding  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.

SPIRAL TOM

1. Neem drie gekaramelliseerde schijfjes.
2. Spuit op het eerste schijfje bolletjes chocoladepudding.
3. Leg het tweede schijfje erop en druk wat aan.
4. Spuit opnieuw bolletjes chocoladepudding en leg het derde plakje erop. Duw gelijkmatig aan.