

Tompouce (aus den Niederlanden)

1 Blätterteigplatte in 8 Rechtecke schneiden (ca. 5cm x 12cm) und auf ein Backblech legen. Mit einer Gabel gleichmäßig Löcher in den Teig stechen. Bei 180° C ca. 10 Minuten backen. Dann herausnehmen und mit einem Brett etwas platt drücken.

Füllung

2 EL Sojamehl,
¾ Pck. Vanillepud. Pulver und
20g Mehl mischen.
60ml Sojamilch dazugeben und gut verrühren.

500ml Sojamilch mit
40g Zucker und
1 Vanilleschote aufkochen und anschließend langsam mit der Mehlmischung vermischen. In eine Schüssel geben und auskühlen lassen (Frischhaltefolie auf die Füllung legen, um Hautbildung zu vermeiden).
70ml Schlagfix aufschlagen und mit der kalten Füllung verrühren.

Glasur

Puderzucker mit wenig Wasser anrühren.

Lebensmittelfarbe (Rot oder Orange) unterrühren und den Zuckerguss auf die oberen 3 Blätterteigplatten streichen. Die Füllung ca. 3-4cm auf den unteren Platten verteilen und eine obere Platte leicht andrücken. Mit einem Messer die Kanten glatt streichen. Evt. Einen Streifen Sahne auf den Tompouce spritzen und mit Schokostreuseln bestreuen.

Ergibt: 6 Stück

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Backzeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit: ca. 5 Minuten