Konings lekkernij

Mini tompoezen

  

**Benodigdheden/ingrediënten (voor 9 mini tompoezen):**

**(Wat zet je klaar? )**

* 3 velletjes bladerdeeg

**Voor het glazuur:**

* 75 gram poedersuiker
* 2 tot 5 druppeltjes kleurstof (eventueel)

**Voor de vulling:**

* 2 eierdooiers
* 50 gram suiker
* 25 gram bloem
* ½ zakje vanille suiker
* 250 ml melk

**Bereiding recept:**

* Verwarm de oven voor op 200 graden.
* Laat de velletjes bladerdeeg ontdooien.
* Snijd uit elk velletje 6 rechthoekige stukken.
* Leg de stukje op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze 15 tot 20 minuten krokant.

* Klop ondertussen met een garde de eierdooiers, bloem en een klein scheutje melk tot een gladde massa.
* Doe de rest van de melk in een pan en breng dit voorzichtig aan de kook.
* Voeg de suiker en de vanille suiker toe en roer totdat het is opgelost.
* Giet dan de warme melk beetje voor beetje bij de eierdooiers en blijf goed kloppen / roeren anders ontstaan er klonten.
* Giet dan alles in zijn geheel terug in de pan en breng het zachtjes aan de kook, laat het mengsel in een paar minuten indikken.
* Zet het vuur uit, maar blijf af en toe zachtjes roeren. Totdat het wat is afgekoeld.
* Roer de poedersuiker met een paar druppels water tot een stevig mengsel.
* Voeg 2 tot 5 druppeltjes kleurstof toe en meng het goed door elkaar.
* Schep wat room op 1 plakje bladerdeeg.
* Smeer 1 plakje bladerdeeg met glazuur en leg deze boven op de room.
* Herhaal dit totdat alles op is.