



ORANJE TOMPOUCE – IDDSI 4



Deze post is op Instagram geplaatst voor Koningsdag 2020. Die vierden we helaas thuis, maar wel onder het genot van een tompouce, **glad gemalen** (niveau 4)!

Benodigdheden:

- 3 biscuits
- 40 gram MonChou/mascarpone/roomkaas
- 25 gram gele/vanille vla
- 1 zakje vanillesuiker
- bakvorm: bijv. kookring rond/vierkant of eenpersoons ovenschaaltje
- handmixer

Glazuur

- 20-30 gram gekookte wortel
- 5-10 gram MonChou/mascarpone/roomkaas
- eetlepel honing
- 1 à 2 eetlepels water

Of:

- een eetlepel wortelsap (5-10ml)
- 15-20 gram poedersuiker

Aan de slag:

1. leg de biscuits op een schaal. Besprenkel met enkele eetlepels gekookt water. Laat even staan. Prak met een vork tot glad koekjesdeeg. Neem de helft hiervan en spreid dit uit in de bakvorm.

2. Doe je andere ingrediënten voor de room in een kom en mix met de handmixer tot een luchtig beslag. Spreid dit uit op de koekjeslaag.





3. Spreid de andere helft koekjes hierover heen. Laat opstijven in de koelkast.

4. Maak ondertussen de glazuur. Doe de ingrediënten hiervoor in een kom en meng dit tot een glad mengsel (voor de variant met de gekookte wortel doe je dat met de mixer). Haal de vorm uit de koelkast en spreid het glazuur erover uit. Laat verder opstijven in de koelkast, in totaal minstens 2 uur. Verwijder daarna de eventuele kookring. Serveer koud uit de koelkast. Lekker om samen te delen!

Tip: voor een snelle variant kan je oranjevla gebruiken als 'glazuur'. In de supermarkt is ook kant en klaar glazuur voor de tompouce te koop in een roze kleur. Zo kan je de tompouce heel het jaar door maken met een mooie roze kleur.



DAT IS EVEN
SLIKKEN

