

28-9-2016

Kookavond

Tompoes met munt en sinaasappel met abrikozenroom

Nodig:

- 1 l. melk, 12 eierdooiers, 180 gr. suiker.
- 40 gr. Maïszetmeel, 30 gr. bloem, 1 vanillestok.
- 1 pakje verse munt, 3 sinaasappels.
- 1 pak brickvellen, 100 gr. boter
- 8 abrikozen, bloemsuiker.
- Spuitzak.

Zo maak je het:

- Snij de vanillestok overlangs door en schraap er met een mespunt de zaadjes uit, doe de zaadjes en de peul in de melk.
- Warm de melk op in een steelpan tot net voor het kookpunt.
- Verwijder de vanillestok.
- Klop de eierdooiers los samen met de suiker tot je een luchtige massa bekomt.
- Voeg de bloem en het maïszetmeel toe en klop alles goed los.
- Giet een klein deel van de warme melk bij het beslag en meng goed.
- Doe het eierbeslag terug in de pan en zet op een matig vuurtje tot de gewenste dikte.
- Giet het beslag in een koude kom.
- Snij de abrikozen in stukjes en meng onder de pudding. Plaats afgedekt in de koelkast.
- Klop de room lobbig op, en spatel onder de pudding.
- Leg een vel brickdeeg open op je werkblad en borstel wat gesmolten boter op.
- Verdeel de fijn gesneden munt en wat sinaasappelrasp erover.
- Leg terug een vel ingeboterd deeg erop en terug wat munt en rasp. Eindig met een vel brickdeeg en wat bloemsuiker.
- Plaats de koekjes op ovenplaat met bakmat en bak goudbruin op 180°C
- Leg eventueel een bakmat op de velletjes, met een warme luchtoven kunnen die anders opwaaien.
- Haal de koekjes uit de oven. Laat de koekjes nu verder afkoelen.
- Haal de gekoelde pudding uit de koelkast en schep alles in een plastic spuitzak.
- Spuit een royale laag pudding op de helft van de bladerdeegkoekjes, leg een tweede koekje bovenop en druk wat aan.
- Werk af met bloemsuiker.