

Ingrediënten

1 Pak Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
250 ml Water
400 ml Slagroom (ongezoet)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Roze
Aardbeien

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Rooster
Mengkom
Mixer met gardes
Spuitzak
Mes (scherp)

1. Bladerdeeg hartjes maken

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Ontdooi de plakjes **bladerdeeg (1 pak)** op het werkblad. Snijd 10 hartjes uit het bladerdeeg en leg deze op het bakpapier op de bakplaat.

Prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg. Leg over de hartjes een vel bakpapier en plaats hier bovenop een rooster. Dit voorkomt dat het bladerdeeg te hoog gaat rijzen.

Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak de hartjes gedurende 15 minuten. Verwijder het rooster en bakpapier en bak de hartjes mooi goudbruin. Dit duurt ongeveer nog 5-10 minuten.

2. Banketbakkersroom bereiden

Doe het **water (250 ml)**, **slagroom (400 ml)** en de **Mix voor Banketbakkersroom (1 zakje)** in een kom en meng het geheel met een garde of mixer op de middelste stand.

Klop het daarna 1 minuut op de hoogste stand tot een glad mengsel. Doe de vulling in een spuitzak.

Laat de banketbakkersroom ca. 5 minuten opstijven in de koelkast.

3. Glazuur aanbrengen

Leg het zakje **glazuur** in een pannetje of kom met een ruime hoeveelheid heet (niet kokend) water gedurende 5 minuten. Zorg ervoor dat het zakje onder water blijft.

Haal het zakje uit het water en kneed het glazuur goed door.

Knip de bovenhoek van het zakje af (zie kniprand) en giet het vloeibare glazuur over 5 afgekoelde hartjes. Het is handig om wat glazuur in het midden te gieten en dit vervolgens glad uit te smeren met een mes of lepel.

Laat het glazuur ca. 30 minuten afkoelen.

4. Tompouce hartjes maken

Plaats de 5 hartjes zonder glazuur op een bord of schaal. Knip een punt van de spuitzak en spuit de hartjes vol met de banketbakkersroom.

Plaats de hartjes met het glazuur bovenop de banketbakkersroom. Druk wat **plakjes aardbeien** aan de zijkant van de tompouce. Versier de tompouce eventueel met toefje opgeklopte slagroom, een aardbei en sprinkles.

1. Bladerdeeg hartjes maken

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Ontdooi de plakjes **bladerdeeg (1 pak)** op het werkblad. Snijd 10 hartjes uit het bladerdeeg en leg deze op het bakpapier op de bakplaat.

Prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg. Leg over de hartjes een vel bakpapier en plaats hier bovenop een rooster. Dit voorkomt dat het bladerdeeg te hoog gaat rijzen.

Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak de hartjes gedurende 15 minuten. Verwijder het rooster en bakpapier en bak de hartjes mooi goudbruin. Dit duurt ongeveer nog 5-10 minuten.

2. Banketbakkersroom bereiden

Doe het **water (250 ml)**, **slagroom (400 ml)** en de **Mix voor Banketbakkersroom (1 zakje)** in een kom en meng het geheel met een garde of mixer op de middelste stand.

Klop het daarna 1 minuut op de hoogste stand tot een glad mengsel. Doe de vulling in een spuitzak.

Laat de banketbakkersroom ca. 5 minuten opstijven in de koelkast.

3. Glazuur aanbrengen

Leg het zakje **glazuur** in een pannetje of kom met een ruime hoeveelheid heet (niet kokend) water gedurende 5 minuten. Zorg ervoor dat het zakje onder water blijft.

Haal het zakje uit het water en kneed het glazuur goed door.

Knip de bovenhoek van het zakje af (zie kniprand) en giet het vloeibare glazuur over 5 afgekoelde hartjes. Het is handig om wat glazuur in het midden te gieten en dit vervolgens glad uit te smeren met een mes of lepel.

Laat het glazuur ca. 30 minuten afkoelen.

4. Tompouce hartjes maken

Plaats de 5 hartjes zonder glazuur op een bord of schaal. Knip een punt van de spuitzak en spuit de hartjes vol met de banketbakkersroom.

Plaats de hartjes met het glazuur bovenop de banketbakkersroom. Druk wat **plakjes aardbeien** aan de zijkant van de tompouce. Versier de tompouce eventueel met toefje opgeklopte slagroom, een aardbei en sprinkles.