



# Blauwe bessentompouce

## Benodigheden (5 personen)

500 gram blauwe bessen  
10 plakjes diepvries bladerdeeg  
1 eiwit  
poedersuiker  
5 dl slagroom  
1 zakje slagroomversteviger  
2 zakjes vanillesuiker

## Bereiden blauwe bessentompouce

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Laat de bladerdeegplakjes even ontdooien en leg ze daarna op een met bakpapier beklede of licht ingevette bakplaat.
- Prik het deeg op enkele plaatsen in met een vork.
- Bak het deeg in het midden van de oven in ongeveer 7 minuten goudbruin (kijk tussendoor of het niet te bruin wordt).
- Klop het eiwit los met 1 eetlepel lauw water. Bestrijk de gebakken deegplakjes ermee en zet ze nog 2 minuten in de oven.
- Stuif poedersuiker over het deeg en laat dit in de oven licht smelten zodat het deeg glanst. Laat het bladerdeeg daarna afkoelen.
- Klop de slagroom met slagroomversteviger en vanillesuiker lobbig.
- Bestrijk 5 deegplakjes met 3/4 van de slagroom. Verdeel daarover 3/4 van de blauwe bessen. Leg daarop plakken bladerdeeg met daarop de rest van de slagroom en blauwe bessen.
- Bestrooi de tompouces met poedersuiker.