



Tompoucen maken

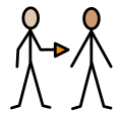




Dit



heb



je

nodig

1



Zak



mix



voor



room

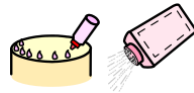
1



zak



roze



glazuurpoeder

1



1. Biscuitplakken

1



1. Spuitzak

1



1. maatbeker

300

300



ml



water

1



1. mixer

2



2. kommen





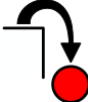




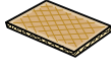
Start


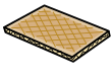

1  de  room met  275ml  water met  de  mixer




2  Mix 2  minuten op de  hoogste  stand

3  Vul de  spuitzak






4  knip de  punt  er af


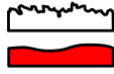
5  Spuit de  room op het  biscuit





6  Leg het  biscuit op de  room

7  Pak 10  ml  water


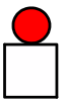
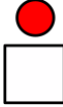


8     
8. Doe het water bij de roze glazuurpoeder





9  
9. Meng dit tot het glad is

10   10   
10. Doe het glazuur 10 seconden in de magnetron

11  
11. Roer het mengsel

12   
12. Smeer het op de bovenkant

13   60   
13. Zet de tompoucen 60 minuten in de koelkast

14    4 
14. Snijd de tompoucen in 4 stukken