**Tompoezen**

*Koekjes*:

Bladerdeeg
(vierkante vellen)

*Glazuur*:

250 g poedersuiker

1 eiwit

*Vulling*:
8 eieren

60 patisseriebloem

500 melk

200 suiker

Vanillestokje

2 zakjes vanillesuiker

2 el maïszetmeel

**Maak de banketbakkersroom:** Breng de melk aan de kook met een opengesneden en uitgeschraapt vanillestokje. Zet even weg af het vuur.

Maak een ruban van 4 eieren, 4 eidooiers en de suiker. Meng met de bloem, vanillesuiker en 2 eetlepels maïszetmeel. Giet de helft van de melk bij de bereiding en roer goed door.

Giet dit mengsel nu bij de rest van de melk, warm terug op en blijf roeren tot de room indikt tot pudding.

Laat even afkoelen, giet de bereiding in een kom, leg er een velletje huishoudfolie over en zet de kom weg in de koelkast en dit voor minstens een halve dag.

Gebruik bij voorkeur bladerdeegvellen van ongeveer 10 op 10 cm. Je hebt er zo 2 nodig voor 2 tompoezen. Leg de velletjes bladerdeeg op bakpapier op een ovenplaat. Dek af met een vel bakpapier en leg daarop een tweede ovenplaat om het opblazen van het deeg te voorkomen. Zet deze constructie een half uur in een oven voorverwarmd op 170°C.

**De afwerking:** snijd de gebakken velletjes in twee. Bestrijk de helft ervan egaal met glazuur. Leg de koekjes die de bodem uitmaken, mooi naast elkaar en aansluitend. Schep er de banketbakkersroom op, ongeveer 2 à 3 centimeter dik. Leg er nu de koekjes met glazuur bovenop, op dezelfde wijze als de bodemkoekjes.

Werk de buitenrand van het geheel van de tompoezen bij met een spatel, zodat de room niet uitstulpt en je rechte buitenranden bekomt. Scheid ze nu met een taartschepper of een breed mes, zodat ook de binnenranden loodrecht blijven.