



Oranje pompouren

Maak zelf de allerlekkerste oranje pompouren

Wij bakken de allerlekkerste oranje pompouren. Leuk en lekker tijdens Koningsdag, een spannende voetbalwedstrijd of gewoon zomaar omdat het kan..

Duur	: 90 minuten
Ontwikkelingsgebied	: Creatieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar, 8-12 jaar
Soort activiteit	: Eten en drinken
Groepsgrootte	: Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



Wat heb je nodig?

Voor 5 personen heb je het volgende nodig:

- | | | | |
|--|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 1 rol vers bladerdeeg uit de koeling• 1 vanillestokje• 500 ml volle melk• 100 g fijne kristalsuiker• 45 g custardpoeder, maizena of bloem• 50 g eidooier (circa 2 of 3 eidooiers) | <ul style="list-style-type: none">• 100 g poedersuiker• oranje levensmiddelenkleurstof of bloedsinaasappelsap of mandarijnensap• 250 ml verse slagroom (min. 35% vetgehalte zodat je hem goed stijf kunt kloppen) | <ul style="list-style-type: none">• 2 zakjes vanillesuiker• optioneel: wat mandarijnenpartjes voor garnering• spuitzak met spuitmond• elektrische handmixer• fijne zeef• snijplank• scherp mesje | <ul style="list-style-type: none">• steelpan• garde• kom• vershoudoflie• pizzasnijder• bakpapier• vork• bakblik, ovenschaal of een ander zwaar voorwerp |
|--|---|--|--|

Kijktip!

Zo maak je banketbakkersroom

- <https://www.youtube.com/watch?v=paFLq02bkV8>





Begin bij het maken van het banketbakkersroom

Banketbakkersroom moet het langste opstijven. Het moet minimaal vier uur in de koelkast staan. Je kunt er natuurlijk voor kiezen om dit de dag van de voren te maken, of deze activiteit over twee dagdelen te verdelen. Op die manier hoef je niet zo lang te wachten.

Voor de banketbakkersroom heb je het volgende nodig: 1 vanillestokje - 500 ml volle melk - 100 g fijne kristalsuiker - 45 g custardpoeder - maizena of bloem - 50 g eidooier (circa 2 of 3 eidooiers) - zeef - snijplank - scherp mesje - steelpan - garde - kom - vershoudfolie

- Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Doe de melk (houd ongeveer 100 ml achter), met het vanillemerg, de uitgeschraapte vanillepeul en 3/4 van de suiker in een steelpan en laat dit 10 minuten op laag vuur trekken.
- Roer in een andere kom de overige suiker, het custardpoeder, de eidooiers en het achtergehouden restant melk tot een glad mengsel.
- Breng de melk nét aan de kook en haal van het vuur af. Giet de hete melk door een fijne zeef bij het eimengsel terwijl je het met een garde goed doorklopt.
- Schenk het melk-eimengsel weer terug in de pan en verwarm dit al roerend op een laag tot middelhoog vuur, totdat de banketbakkersroom dikker wordt. Het gaat dan op dikke vla lijken.
- Zet het vuur uit en schenk de banketbakkersroom in een kom. Dek het af met een stukje vershoudfolie om velvorming te voorkomen en laat het goed afkoelen. Zet het daarna in de koelkast en laat minimaal 4 uur opstijven.



Kijktip!

Zo maak je oranje tompouchen

- <https://www.youtube.com/watch?v=aC3xFxkSeUA>





Tijd om de tompoucen te gaan maken!

Voor de tompoucen heb je het volgende nodig: 1 rol vers bladerdeeg uit de koeling - banketbakkersroom - 100 g poedersuiker- oranje levensmiddelenkleurstof, of bloedsinaasappelsap of mandarijnensap - 250 ml verse slagroom (min. 35% vetgehalte zodat je hem goed stijf kunt kloppen) - 2 zakjes vanillesuiker- optioneel: wat mandarijnenpartjes voor garnering - spuitzak met spuitmond - elektrische handmixer - fijne zeef - pizzasnijder - bakpapier - vork - een bakblik, ovenschaal of een ander zwaar voorwerp

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Rol het bladerdeeg uit en snijd dit met een pizzasnijder in 10 gelijke rechthoeken. Leg het bladerdeeg op een met bakpapier bekleed bakblik en prik met een vork gaatjes in de rechthoeken. Leg een vel bakpapier bovenop het bladerdeeg en dek af met een bakblik, ovenschaal of een ander zwaar voorwerp, zodat het bladerdeeg niet kan rijzen tijdens het bakken. Schuif het bakblik in het midden van de oven en bak dit ongeveer 10 minuten. Haal het vervolgens uit de oven en laat het bladerdeeg goed afkoelen.
- Tijd voor het oranje glazuur! Maak dit door de poedersuiker te mengen met een paar druppels kleurstof en een scheutje water. Je kunt ook vruchtensap gebruiken. Het glazuur moet dik en vloeibaar zijn! Bestrijk 5 plakjes bladerdeeg met het oranje glazuur.
- Schep de banketbakkersroom in een spuitzak en spuit de banketbakkersroom bovenop 5 plakjes bladerdeeg. Leg daarna het bladerdeeg met het glazuur hier bovenop.
- Klop de slagroom stijf met de vanillesuiker en doe het in een spuitzak. Spuit de slagroom in een baan over het oranje glazuur en leg hier, als je dit lekker vindt, een partje mandarijn op. Eet smakelijk!



Bronnen:

- <https://www.keukenliefde.nl/oranje-tompouce/>
- <https://www.keukenliefde.nl/banketbakkersroom/>

