

Hartige tompouce recept

 ± 1 uur

 6 personen



De klassieke tompouce ken je natuurlijk al wel. Dit gebak kun je op veel verjaardagen wel vinden. Wij vonden het leuk om er eens een hartige variant op te maken en kwamen zodoende op een heerlijke hartige tompouce. We kozen ervoor om de hartige tompouce te beleggen met onder andere gerookte zalm en rucola, maar uiteraard kun je hier lekker mee variëren. Je kunt deze lekkernijen dus helemaal naar wens maken. Zo'n hartige tompouce is een perfect voorgerecht tijdens een diner, maar smaakt ook erg goed als tussendoortje bij bijvoorbeeld een borrel. Lees snel verder voor ons hartige tompouce recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- Een halve theelepel paprikapoeder;
- 1 theelepel tijm;
- 50 gram pijnboompitten;
- Bakplaat;
- Bakpapier;
- Spuitzak;
- Spuitmondje #8B.

Overige benodigheden:

- 6 plakken bladerdeeg;
- 1 theelepel zout;
- Een halve theelepel gemberpoeder;
- 250 gram mascarpone;
- 250 gram roomkaas;
- 200 gram gerookte zalm;



- 100 gram rucola.

Recept

Het maken van het bladerdeeg:

1. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
2. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
3. Snijd de plakjes bladerdeeg in de lengte doormidden.
4. Leg de stukjes bladerdeeg op de bakplaat. **Tip!** Houd voldoende ruimte tussen het bladerdeeg.
5. Prik gaatjes in het bladerdeeg.
6. Bak het bladerdeeg in 15 minuten gaar.
Tip! Wil je dat het bladerdeeg plat blijft? Leg dan een vel bakpapier en bijvoorbeeld een bakplaat eroverheen.
7. Laat het bladerdeeg volledig afkoelen.

Het vullen van de tompouces:

1. Meng de mascarpone, roomkaas, tijm, zout, paprikapoeder, gemberpoeder en zout door elkaar heen.
2. Doe de vulling in de spuitzak met spuitmondje.
3. Spuit op 6 stukjes bladerdeeg de vulling.
4. Leg de andere stukken bladerdeeg eroverheen.
5. Spuit een beetje crème op de bovenkant van de hartige tompouces.
6. Garneer de tompouces met zalm, pijnboompitten en rucola.

Handige informatie

Hoe kun je de hartige tompouces het beste bewaren?

Soms komt het qua planning beter uit om de tompouces alvast van tevoren te maken. Dat kan prima, maar je wilt natuurlijk wel dat ze zo lang mogelijk lekker blijven. Daarom kun je de tompouces het beste vlak voor het serveren 'opbouwen'. Anders trekt namelijk al het vocht van de mascarpone in het bladerdeeg, waardoor het bladerdeeg slof wordt. Je kunt het gebakken bladerdeeg tot die tijd het beste in een luchtdichte trommel bewaren. De room kun je gewoon in de spuitzak in de koeling bewaren. Zodoende zou je de hartige tompouces al 2 dagen van tevoren kunnen voorbereiden.

Bekijk ook eens onze andere hartige recepten!

Vielen deze hartige tompouces ook zo goed bij jou en jouw gasten in de smaak? Dan vind je het vast leuk om te lezen dat wij nog veel meer hartige recepten op onze blog hebben staan. Je vindt er onder andere recepten die





écht alles om te bakken

je heel goed voor het avondeten kunt maken, zoals [pizza's](#) of een [hartige taart](#). We hebben ook nog recepten op ons blog verzameld waarmee je wat meer verrassende lekkernijen kunt maken. Bekijk dit recept voor [hartige muffins](#) of [bruschetta](#) maar eens. [Bekijk al onze hartige recepten hier!](#)

Bekijk onze andere tompouce recepten!

Naast deze hartige tompouce vind je op onze blog nog een aantal zoete varianten op de tompouce. Bekijk dit recept voor [tompouce taco's](#) of een [tompouce cake](#) maar eens. Daarnaast vind je ook nog een recept voor het maken van [oranje tompouces](#), deze tompouces kun je perfect maken voor bijvoorbeeld Koningsdag. Uiteraard kun je het oranje glazuur ook gewoon vervangen door roze glazuur en om de standaard tompouce te maken. Daarnaast hebben wij ook nog een recept voor het maken van een heuse [tompoucetaart](#). De keuze is dus reuze. [Bekijk al onze tompouce recepten hier!](#)

Deel jouw hartige tompouce met ons!

Ga je zelf met dit recept hartige tompouces maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe de gebakjes zijn geworden. Maak een foto van jouw hartige tompouce en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Mill & Mortar Paprikapoeder Zoet Biologisch 50g (Art.nr.: MM12240)
- 1 x Mill & Mortar Tijm (Gemalen) Biologisch 25g (Art.nr.: MM15516)
- 1 x Pijnboompitten 100g (Art.nr.: BNC01356)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x BrandNewCake Sputmondje Open Ster #8B (Art.nr.: BNC01122)
- 1 x One Way Wegwerp Spuitzak Comfort Green 10st - 30x17cm (Art.nr.: 3017)

