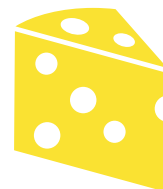


MINI-TOMPOUCEN



met kaas en chocolade

Recept :

1. Verwarm de oven voor op 200 graden;
2. Snijd de bladerdeegplakjes in 12 gelijke plakjes;
3. (zes per plakje)
4. Leg de plakjes op een bakpapier op een bakblik in de oven;
5. Laat deze gedurende 10 – 15 minuten gaar worden tot ze een beetje bruin zijn;
6. Zet een pannetje op het vuur;
7. Zet een kom klaar met daarin de stukjes chocolade, die hoog in dit pannetje past;
8. Prak met een vork de blauwe kaas en vermeng met de kleine blokjes peer, een snufje peper en de geklopte slagroom;
9. Snijd de bladerdeegplakjes met een scherp mes nogmaals doormidden;
10. Smelt de chocolade au-bain-marie;
11. (dat wil zeggen in een kom die op de pan past op een laag vuur terwijl u goed blijft roeren)
12. Als de chocolade gesmolten is, smelt er dan nog even een klontje gezouten boter in;
13. Laat de chocola eventjes afkoelen;
14. Bestrijk de bovenkanten van het bladerdeeg met de chocolade;
15. Bestrooi met de nootjes;
16. Bekleed de onderkanten van het bladerdeeg met het kaasmengsel;
17. Leg de bovenkanten hier bovenop.

Eet Smakelijk!

Benodigdheden :

voor vier personen

- 125 gram
**BLAUWE
KORENBLOEM**
- 50 gram
**PURE
CHOCOLADE**
- Een rijpe
PEER
- Een kleine lepel
**GEZOUTEN
ROOMBOTER**
- Een eetlepel
KOUD WATER
- 75 ml geklopte
SLAGROOM
- Een snufje
PEPER
- Twee plakjes
BLADERDEEG
- Een handje geplette
PISTACHENOTEN

