Valentijn Macarons

Wat is er nu romantischer dan zelfgemaakte macarons? Macarons in hartjesvorm! Deze luchtige, kleurrijke koekjes gemaakt door @glutenvrijmetlena zijn niet alleen prachtig om te zien, maar ook ontzettend lekker. Het chewy koekje met knapperige buitenkant, en een romige witte chocolade ganache als vulling... deze macarons zijn echt het proberen waard! Ze zijn natuurlijk perfect om met Valentijnsdag te maken, of voor je vriendinnen tijdens 'Galentine'!

Boodschappenlijstje

FunCakes Mix pour Macarons, Sans Gluten 300 g

F11115

5,09 €

FunCakes Deco Melts -Blanche-Neige- 250g

F25100

4,45 €

FunCakes Deco Melts -Rose- 250g

F25125

4,45 €

FunCakes Deco Melts -Rouge- 250g

F25130

4,45 €

FunCakes Poches à douille 41 cm pk/11

F85110

3,79 €

FunCakes Ganache Prête à l'emploi - White Choco 260g

F54740

6,99 €

Colour Mill Aqua Blend Raspberry 20 ml

CMA20RSP

6,49 €

Colour Mill Aqua Blend Baby Pink 20 ml

EUA20BPK

6,49 €

Silikomart Macaron Mat Heart

MAC03

17,35 €

Ingrediënten

- 300 g FunCakes Mix voor Macarons, Glutenvrij
- 260 g FunCakes Ready To Use Ganache White Choco
- 250 g FunCakes Deco Melts Natural White
- 250 g FunCakes Deco Melts Roze
- 250 g FunCakes Deco Melts Rood
- 20 ml Colour Mill Aqua Blend Baby Pink
- 20 ml Colour Mill Aqua Blend Raspberry
- 70 g eiwit

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10
- Silikomart Macaron Mat Heart

Step 1: Maak de macarons

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Bereid 300 g FunCakes Mix voor Macarons

zoals op de verpakking staat aangegeven. Doe het beslag in een spuitzak en spuit de hartjes op de macaronmat. Laat ze 2 uur rusten op kamertemperatuur.

Verwarm de oven voor op 140 °C (heteluchtoven 130 °C). Bak de macarons 15 minuten. Laat ze daarna afkoelen.

Stap 2: Maak de ganache

Bereid 260 g Funcakes Ready to use Ganache White Choco volgens de aanwijzingen op de verpakking. Doe de ganache in een spuitzak en spuit een laagje op de helft van de macaronschelpen. Plaats vervolgens de bovenste macaronschelp erop.

Stap 3: Decoreren

Smelt de 3 kleuren Deco Melts volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vul 3 spuitzakken met de Deco Melts en versier de macarons. Je kunt bijvoorbeeld dunne lijntjes maken in verschillende richtingen met de verschillende kleuren Deco Melts. Maar versier ze vooral hoe jij dat leuk vindt!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @glutenvrijmetlena.