



Passievrucht Macarons met een gouden randje

Heerlijke frisse passievrucht macarons met een gouden randje.

Boodschappenlijstje



Silikomart Moule Macarons Wonder Cakes

MAC01A
17,30 €



Sugarflair 24 Carat Gold Leaf Transfer

G101
7,20 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé
38x30cm pcs/20

P01733
3,75 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 1 kg

F10560
7,50 €



FunCakes Poches à douille 30 cm
pk/10

F85100
3,15 €



FunCakes Pâte Aromatisante Fruits de la Passion 120 g

F56275
5,75 €

Overige benodigdheden:

- 70 gram eiwit
- 125 ml water
- 150 gram ongezoeten roomboter
- Bakpapier
- Passievrucht

Doe 300 gram FunCakes Mix voor macarons samen met 70 gram eiwit in een mengkom en gele kleurstof. Mix minimaal 5 minuten op de hoogste stand. Schep in een spuitzak met spuitmondje 2A. Leg de macaron mat op een bakplaat en spuit doppen. Deze hoeveelheid is precies genoeg om de mat helemaal vol te spuiten. Laat dit 2 uur aan de lucht drogen. Verwarm de oven voor op 140°C (heteluchtoven 130°C). Bak de macarons 15 minuten in de oven en laat ze daarna helemaal afkoelen.

Maak ondertussen de mix voor botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking of in dit [basisrecept](#). Breng op smaak met de FunCakes smaakpasta passievrucht.

Doe de botercrème in een spuitzak, knip er een klein puntje af, vul een macaronschelp, duw een paar passievrucht pitjes in het midden in de crème en duw de andere er voorzichtig op. Zet in de koelkast zodat de crème kan opstijven.

Decoreer de macarons met wat bladgoud.