



Macarontaart

Met dit recept leer je hoe je een prachtige Macarontaart maakt! In het recept leggen we je eerst uit hoe je de macarons kunt maken. De cake is gemaakt van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes en afgewerkt met heerlijke bosvruchten botercrème. De Roze Macarontaart is perfect voor baby showers en verjaardagen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Macarons Sans
Gluten 300g

F11115
5,25 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Food Colour Gel Orange 30g

F44145
2,92 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €



FunCakes Pâte Aromatisante Fruits des
Bois 120g

F56235
5,99 €



FunCakes Nonpareils Orange 80g

F51510
2,28 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



Wilton Decorator Preferred Moule Rond
Profond Ø20x7,5cm

03-0-0034
11,79 €



Patisse Coupe-Gâteau 31cm

P01792
7,19 €



Silikomart Tapis en Silicone Wonder
Cakes Macaron 30x40cm

MAC01A
17,35 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Macarons 300 g
- FunCakes Mix voor Cupcakes 250 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 250 g
- FunCakes Smaakpasta Bosvruchten
- FunCakes Musketzaad Oranje
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oranje
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Bakspray
- 70 g eiwit
- 5 eieren (circa 250 g)
- 550 g ongezoeten roomboter
- 250 ml water
- Bosvruchtenjam

Benodigheden

- FunCakes Wegwerp Spuitzakken
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- Wilton Smitmondje #1M Open Star
- Silikomart Macaron Mat
- Patisse Taartzaag 31cm
- PME Kunststof Schrapper

Stap 1: Bak de macarons

Verwarm de oven voor op 140°C (heteluchtoven 130°C). Bereid 300 gram FunCakes Mix voor Macarons zoals aangegeven wordt op de verpakking en kleur deze oranje met de FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oranje. Vul de spuitzak met het mengsel en knip het puntje af om vervolgens dopjes te spuiten op de macaron mat. Laat het twee uur rusten en bak de macarons 15 minuten in de oven.

Stap 2: Bak de cake

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Bereid 250 gram FunCakes Mix voor Cupcakes zoals aangegeven wordt op de verpakking. Vet de bakvorm in met de bakspray. Verdeel het beslag over de Wilton Bakvorm en bak de cake in circa 70 minuten gaar. Laat de cake goed afkoelen op de afkoelrooster.

Stap 3: Maak de FunCakes Mix voor Botercrème

Maak 250 gram FunCakes Mix voor Botercrème zoals aangegeven wordt op de verpakking. Voeg de FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze en de FunCakes Smaakpasta Bosvruchten toe. Verdeel dit vervolgens in twee kleine porties en een grote. De grote portie gebruik je voor het vullen en afmeren van de taart en de kleine porties voor het vullen van de macarons en het decoreren van de taart.

Stap 4: Vul en smeer de taart af

Snijd de taart twee keer door met de Wilton Taartzaag en smeer tussen de lagen een dun laagje jam en een laag botercrème. Stapel de lagen op elkaar. Smeer de taart vervolgens met een dun laagje botercrème af om alle kiertjes te vullen en de oneffenheden weg te werken. Hierna breng je overal een laag botercrème aan om deze vervolgens af te smeren met een scraper.

Stap 5: Decoreer de taart

Plaats spuitmondje #1M in de spuitzak en vul deze met een kleine portie botercrème. Vul hiermee de macarons en plak ze tegen elkaar. Spuit vervolgens met de andere portie crème toevoegen op de taart en decoreer met de macarons en de FunCakes Musketzaad Oranje.

Stap 6: Geniet van een heerlijk stukje Macarontaart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.

Meer recepten zoals dit:

[Recept Graze Away Bloemen Macarons](#)

[Recept Gender reveal taart](#)

[Recept Verjaardagstaart met strepen](#)