



Zomerse macarons

Zin om vrolijke macarons te maken? Maak dan deze roze macarons versierd met de FunCakes Tropical Medley!

Boodschappenlijstje



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



Silikomart Tapis en Silicone Wonder Cakes Macaron 30x40cm

MAC01A
17,35 €



Wilton Douilles Round #012

02-0-0138
1,65 €



Wilton Douilles Round #2A

02-0-0163
2,35 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125
5,09 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €



FunCakes Mix pour Macarons Sans Gluten 300g

F11115
5,25 €

Ingrediënten voor Zomerse macarons:

- 300 gram FunCakes mix voor Macarons
- 70 gram eiwit
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze 30g
- 125 gram FunCakes mix voor Boter crème
- 125 ml water
- 150 gram zachte ongezouten roomboter
- FunCakes Sprinkle Medley Tropical 180g

Overige benodigheden voor Zomerse macarons:

- FunCakes Spuitzakken 30 cm
- Silikomart Macaron Mat
- Wilton Spuitmondje #012 Rond
- Wilton Spuitmondje Rond #2A

Stap 1: Bak de roze macarons

Maak 300 gram FunCakes mix voor Macarons aan met 70 gram eiwit en kleur het licht roze. Mix dit 5 minuten op hoge snelheid. Doe het beslag in een spuitzak met spuitmondje #12 en spuit op de macaron mat doppen. Laat dit aan de lucht 2 uur drogen. Verwarm de oven voor op 140°C (heteluchtoven 130°C). Bak de macarons in ongeveer 15 minuten gaar. Laat ze helemaal afkoelen voordat je ze van de mat haalt.

Stap 2: Maak de roze boter crème

Maak ondertussen 125 gram FunCakes mix voor Boter crème aan met 125 ml water en zet weg. Maak de boter crème verder af zoals aangegeven op de verpakking en kleur het lichtroze. Doe de boter crème in een spuitzak met spuitmondje #2A.

Stap 3: Vul en decoreer de macarons

Spuit royale toeven boter crème tussen de macarons. Rol de macarons door de tropical medley en laat ze opstijven in de koelkast. Haal ze 30 minuten voor serveren uit de koelkast.