

Zoete macarons

De vullingen

Ingrediënten

Karamelvulling:

80 gram suiker

35 gram room

50 gram roomboter

Snuf kaneelzout mix (uit de Culi Kit)

Cranberry vulling

110 gram witte chocola (in kleine stukjes)

1 el cranberry coulis (uit de Culi Kit)

35 gram limoensap (ca 2 limoenen)

45 gram room

35 gram zachte roomboter

1 gelatineblaadje

Mokka vulling:

150 gram pure chocolade (in kleine stukjes)

1 el mokka mix (uit de Culi Kit)

150 ml room

40 gram zachte roomboter

Benodigdheden

3 spuitzakken

2 mengkommen

1 koekenpan of steelpan met dikke bodem

2 steelpannetjes

Garde

Houten pollepel

1 pannenlikker



Zoete macarons

De vullingen

Bereiding

Karamelvulling:

Smelt de suiker in de koekenpan en laat hem licht bruin worden. Warm de room op en giet deze op de

karamel. De karamel zal eerst wat hard worden maar smelt langzaam terwijl je roert met een houten lepel en zal dan mengen met de room. Laat afkoelen voor een paar minuten en voeg dan de boter toe en mix deze er doorheen. Voeg dan de kaneelzoutmix toe.

Doe de vulling in een spuitzak en laat opstijven in de koelkast.

Cranberry vulling

Meng de room samen met limoensap in een steelpannetje op laag vuur. Zorg ervoor dat het langzaam opwarmt maar niet kookt. Voeg het blaadje gelatine toe aan de pan en laat oplossen. Doe de witte chocolade in een kom en giet de vloeistof op de witte chocolade. Meng door elkaar met een garde of houten lepel, totdat de chocolade gesmolten is. Voeg de cranberry coulis toe aan het mengsel. Voeg daarna de zachte boter toe en klop deze er doorheen.

Doe de vulling in een spuitzak.

Laat de vulling opstijven in de koelkast tot hij koud en stevig aanvoelt.

Mokkavulling

Verwarm de room in een steelpannetje op laag vuur. Voeg de mokkamix toe en roer goed door. Zorg dat de room niet aan de kook raakt. Giet de room over de chocolade, zodat deze smelt. Verwarm het mengsel evt. nog in een magnetron of au bain marie als het niet helemaal smelt. Roer de boter er doorheen. Doe de vulling in een spuitzak en laat opstijven in de koelkast.

Afmaken van de macarons

Spuit de vulling op de macaron in een dik dotje. Het is mooi als de smaken enigszins passen bij de kleuren, dus bijvoorbeeld karamel op de naturelkleur, cranberryvulling op de rode macarons en mokkavulling op de bruine macarons.

Als je de andere helft van de macaron er bovenop doet kun je de vulling iets aandrukken zodat deze tot aan de rand komt van de macarons.