

Kerst macarons

De vullingen

Ingrediënten

Pistache vulling

80 ml melk

115 g poedersuiker (uit de Culi Kit)

100 g eieren

250 g roomboter

Pistache pasta (uit de Culi Kit)

Peren compote (uit de Culi Kit)

Kerst glitters (uit de Culi Kit)

2 mandarijntjes

Evt. een handje ananaskers

Benodigdheden

1 Spuitzak (uit de Culi Kit)

2 mengkommen

1 koekenpan of steelpan met dikke bodem

2 steelpannetjes

Garde

Houten pollepel

1 pannenlikker



Kerst macarons

De vullingen

Bereiding

Pistache botercreme vulling

Verwarm de melk in een steelpannetje op laag vuur. Zeef het poedersuiker in een kom en voeg de eieren eraan toe. Klop dit met een elektrische mixer tot een schuimige massa. Let op dat je melk niet overkookt.

Voeg zodra je een mooie wit-schuimige massa hebt de warme melk al kloppend toe aan het ei-suiker mengsel. Doe dit mengsel nu in een pan en zet op laag vuur. Verwarm al roerend tot 83 graden.

Doe het mengsel terug in de mengkom en klop totdat het schuimig en afgekoeld is. Dit kan wel 10 minuten duren. Voeg hierna tijdens het kloppen beetje bij beetje de boter toe. Voeg dan de pistache pasta eraan toe. Zodra alles goed door elkaar gemengd is mag het mengsel in een spuitzak. Zet in de koelkast om op te stijven.

Haal de macarons van je bakplaat en laat goed afkoelen.

Spuit vervolgens op alle macaronnetjes een beetje van de botercreme.

Doe daar een lepeltje peren compote op.

Leg er wat partjes mandarijn en eventueel wat pistache nootjes op. Stapel de macarons van groot naar klein op elkaar, totdat er een kerst-boompje ontstaat. Maak af met nootjes, vruchtjes en glitters.

Zet de torentjes voor het serveren nog even in de koeling, zodat de botercreme weer wat opstijft.

