

Hartjes macarons

De vullingen

Ingrediënten

Rozen-frambozen compote

- 10 lychees (evt. uit blik)
- 100 gram diepvries frambozen (of ander rood fruit)
- 1 zakje rozenjam (uit de Culi Kit)

Chocolademousse vulling

- 65 ml slagroom, ongezoet
- 1 zakje kardemom (uit de Culi Kit)
- 1/2 citroen, sap
- 1 blaadje gelatine, geweld in koud water
- 100 gram witte chocolade + 50 gram apart gehouden (uit de Culi Kit),
- 90 ml slagroom, ongezoet en opgeklopt

Benodigdheden

- 1 spuitzak
- 1 kom
- 2 steelpannetjes
- 1 garde
- evt. 1 thermometer



Hartjes macarons

De vullingen

Bereiding

Compote:

Snijd de lychees in kleine stukjes. Breng de diepvries frambozen aan de kook samen met de rozenjam voor 5 minuten en voeg daar op het laatst de lychees aan toe. Draai het vuur uit. Laat de compote afkoelen in de koelkast tot hij volledig koud is.

De compote is daarna klaar voor gebruik.

Witte chocolademousse

Verwarm de ongeklopte slagroom samen met de kardemom en citroensap in een steelpannetje tot net onder het kookpunt. Voeg het blaadje gelatine toe en los deze op in de warme vloeistof.

Doe 100 gram van de witte chocoladestukjes in een mengkom en giet de warme vloeistof over de chocolade. Meng tot de chocolade is opgelost en laat afkoelen tot onder de 40 graden. Dit komt niet heel nauw het is alleen belangrijk dat de chocolade wat is afgekoeld voordat de geklopte room er doorheen gaat.

Voeg de geklopte slagroom toe aan de witte chocolade en klop het er voorzichtig doorheen. Laat de mousse opstijven in de koelkast voor minimaal een uur en doe hem daarna in een spuitzak.

Afmaken van de macarons

Spuut de witte chocolademousse op de ene macaronhelft, maar zorg dat je in het midden wat ruimte vrijhoudt. Schep daar wat van de compote in. Druk voorzichtig de andere kant van de macaronschelp erop.

Smelt de overige witte chocolade in een kom au bain marie, of in de magnetron. Gebruik dit om je macaron mee te versieren, je kan er eventueel wat hartjes-decoratie of een rozenblaadje mee aan je macaron plakken.

Serveer de macaron met wat van de overgebleven compote eromheen op een bordje.