



WATERVERF macarons met bladgoud

Geef macarons een waterverf effect voor de wauw-factor! Maak het helemaal af met bladgoud, en je hebt een koninklijke macaron gemaakt.

Boodschappenlijstje



Silikomart Wonder Cakes Macaron Mat

MAC01A
€ 17,35



Sugarflair Eetbaar Bladgoud 24 Karaat Transfer

G101
€ 7,49



FunCakes Food Colour Gel Lime Green 30 g

F44150
€ 3,55



FunCakes Smaakpasta Dulce de Leche 100 g

F56115
€ 5,65



FunCakes Food Colour Gel Rood 30 g

F44100
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Oranje 30 g

F44145
€ 3,55



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 5,09



FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10

F85100
€ 3,15



FunCakes Food Colour Gel Geel 30 g

F44115
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Baby Blue 30 g

F44125
€ 3,55



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

P01733
€ 3,85



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g

F44110
€ 3,55

Overige benodigdheden:

- 70 gram eiwit
- 100 ml slagroom
- 125 ml water
- 150 gram ongezoeten roomboter
- Cocktailprikkertjes
- Papieren keukendoekjes
- Bakpapier

Doe 300 gram FunCakes Mix voor macarons samen met 70 gram eiwit in een mengkom. Mix minimaal 5 minuten op de hoogste stand. Schep in een spuitzak met spuitmondje 2A. Leg de macaron mat op een bakplaat en spuit doppen. Deze hoeveelheid is precies genoeg om de mat helemaal vol te spuiten. Laat dit 2 uur aan de lucht drogen. Verwarm de oven voor op 140°C (heteluchtoven 130°C). Bak de macarons 15 minuten in de oven en laat ze daarna helemaal afkoelen.

Maak ondertussen de mix voor botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking of in dit [basisrecept](#). Breng op smaak met de FunCakes smaakpasta dulce de leche.

Klop 100 ml slagroom stijf (zonder suiker). Smeer met een spatel een dun laagje slagroom uit op een stuk bakpapier (foto 1). Met een cocktailprikker geef je de slagroom wat gekleurde swirls (foto 2).



Neem nu de macarons van de mat en leg ze met de bolle kant ongeveer 30 seconden in de gekleurde slagroom. Draai eventueel een beetje rond zodat de kleurstof goed de macaron bedekt. Na 30 seconden veeg je de slagroom met een papieren keukendoekje er af. Nu heb je een waterverf effect op je macaron. Herhaal dit met alle macaron schelpen.

Doe de botercrème in een spuitzak, knip er een klein puntje af, vul een macaronschelp en duw de andere er voorzichtig op. Zet in de koelkast zodat de crème kan opstijven.

Decoreer de macarons met wat bladgoud.