



Passievrucht Macarons met een gouden randje

Heerlijke frisse passievrucht macarons met een gouden randje.

Boodschappenlijstje



Silikomart Siliconen Mat Wonder Cakes
Macaron 30x40cm

MAC01A
€ 17,35



Sugarflair 24 Karaats Bladgoud
Transfer

G101
€ 7,79



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,95



FunCakes Mix voor Botercrème 1kg

F10560
€ 7,95



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100
€ 3,25



FunCakes Smaakpasta Passievrucht
120g

F56275
€ 5,99

Overige benodigdheden:

- 70 gram eiwit
- 125 ml water
- 150 gram ongezoeten roomboter
- Bakpapier
- Passievrucht

Doe 300 gram FunCakes Mix voor macarons samen met 70 gram eiwit in een mengkom en gele kleurstof. 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 passievrucht.

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

Decoreer de macarons met wat bladgoud.