



Macarons met een advokaatmascarpone vulling



Ingrediënten

Voor 8 PERS.

Macarons

Amandelpoeder	69 g
Poedersuiker	63 g
Eiwit	53 g
Suiker	53 g
Gele kleurstof	

Advokaat mascarpone

Eieren	2 st		
Suiker	35 g		
Room	300 g		
Witte chocolade	110 g		
Gelatine blaadje 2 g	1 st		
Mascarpone	170 g	Advokaat Classic	100 g
		"Den gouden haan"	

Bereidingswijze

***Maak de advokaat mascarpone vulling:** Laat het gelatineblaadje weken in koud water. Splits de eieren. Meng 2 eidooiers met de suiker en klop samen op tot lichtgele massa die als een lint van de klopper loopt. Smelt de witte chocolade au bain-marie. Klop de room half stijf.

Doe de mascarpone en de advokaat van "Den gouden haan" bij de opgeklopte eidooiers.

Knijp de gelatine uit en roer door de gesmolten chocolade.

Doe dit mengsel en de half opgeklopte room bij de mascarpone. Laten opstijven in de koelkast

***Maak de macarons:** Doe het amandelpoeder en de poedersuiker bij elkaar en maal extra fijn in de blender.

Klop het eiwit dan op de hoogste snelheid van je mixer tot een mooi dik en glanzend eiwitschuim.

Voeg de kleurstof toe en klop nog even goed door tot je een egale kleur hebt.

Doe dan in één keer de broyage bij het eiwit en spatel dit met een rubberen spatel door elkaar.

Wanneer het goed gemengd is 'sla' je met je spatel het beslag heen en weer in de kom

Doe dit een paar keer, meng het dan in 1 slag goed door elkaar en check of je beslag begint te glanzen.

Herhaal dit proces (het macaroneren) totdat het beslag glanst en in een mooi dik lint van je spatel afloopt.

Vul een spuitzak met je macaronbeslag en spuit rondjes op bakpapier.

Tik met je bakplaat een paar keer op je werkblad om eventuele luchtballen te verwijderen

en je macarons zullen daardoor ook mooier glad worden. Laat ze nu ca 20 minuten rusten.

Bak de macarons op 140 C° ca 15 minuten gaar.

Haal het bakpapier direct van de hete bakplaat en laat ze volledig afkoelen

Tips / Presentatie

Klop de advokaat mascarpone vulling nog even op en spuit dit met behulp van een spuitzak tussen de afgekoelde amandel "schelpjes"

Deze macarons kunnen ook worden gevuld met alle soorten advokaat van "Den gouden haan"

Desserten Den gouden haan