Chocolade macarons met frambozencrème

Ingrediënten

60 g Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel
1 el (eetlepels) Cacaopoeder
2 Eiwit
80 g Suiker (kristalsuiker)
75 g Pure chocolade
25 g Roomboter (op kamertemperatuur)
1 tl (theelepels) Frambozenjam
75 g Poedersuiker

Keukenspullen

Bakpapier
2 Bakplaat
Mixer met gardes
Spuitzak
Kartelmondje
Glad spuitmondje
Zeefje

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 170°C) en haal de bakplaat eruit.

Bekleed twee bakplaten met bakpapier.

2. Macarondeeg maken

Meng in een kom het **zelfrijzend amandelbakmeel (60 g)** met de **cacao (1 el)**.

Mix in een schone vetvrije kom de **eiwitten (2 stuks)**. Zodra het eerste witte schuim ontstaat, kun je een beetje **suiker (80 g)** toevoegen. Klop het weer even door en voeg opnieuw wat suiker toe. Ga zo door tot alle suiker is toegevoegd en je een mooi wit, glanzend en stevig schuim hebt. Zeef dan het amandelmeel-mengsel er boven en spatel dit er rustig doorheen.

Schep het schuimige beslag in een spuitzak met ronde spuitmond en spuit hiervan ongeveer 24 ronde schuimpjes op. Houd tenminste 3 cm afstand tussen de macarons, want ze rijzen nog in de oven. Bak de chocolade macarons 20 minuten, zodat ze nog een beetje zacht blijven van binnen.

> **Baktip**
> Bak macarons echt niet langer dan 20 minuten, want dan blijven ze nog lekker zacht in het midden.

3. Macarons maken

Laat de macarons na het bakken even rusten op de bakplaat en haal ze daarna voorzichtig van het bakpapier. Smelt ondertussen de **pure chocolade (75 g)** (au bain-marie).

Dip elke macaron in de chocolade, zodat de onderkant en een kleine randje aan de zijkant is bedekt met chocolade. Laat ze hard worden op een stuk bakpapier. Klop dan de **boter (25 g)** op en voeg beetje voor beetje, al kloppende, de **poedersuiker (75 g)** er aan toe. Mix als laatste de **frambozenjam (1 tl)** door de crème. Schep de crème in een spuitzak met kartelmondje. Spuit op 1 macaron een klein dotje frambozencrème en druk er een tweede koekje tegenaan. Doe dit zo met alle macarons, zodat je 12 macarons krijgt.

> **Goed afkoelen**
> Laat de chocolade echt goed hard worden voordat je de crème ertussen spuit.

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 170°C) en haal de bakplaat eruit.

Bekleed twee bakplaten met bakpapier.

2. Macarondeeg maken

Meng in een kom het **zelfrijzend amandelbakmeel (60 g)** met de **cacao (1 el)**.

Mix in een schone vetvrije kom de **eiwitten (2 stuks)**. Zodra het eerste witte schuim ontstaat, kun je een beetje **suiker (80 g)** toevoegen. Klop het weer even door en voeg opnieuw wat suiker toe. Ga zo door tot alle suiker is toegevoegd en je een mooi wit, glanzend en stevig schuim hebt. Zeef dan het amandelmeel-mengsel er boven en spatel dit er rustig doorheen.

Schep het schuimige beslag in een spuitzak met ronde spuitmond en spuit hiervan ongeveer 24 ronde schuimpjes op. Houd tenminste 3 cm afstand tussen de macarons, want ze rijzen nog in de oven. Bak de chocolade macarons 20 minuten, zodat ze nog een beetje zacht blijven van binnen.

> Baktip
> Bak macarons echt niet langer dan 20 minuten, want dan blijven ze nog lekker zacht in het midden.

3. Macarons maken

Laat de macarons na het bakken even rusten op de bakplaat en haal ze daarna voorzichtig van het bakpapier. Smelt ondertussen de **pure chocolade (75 g)** (au bain-marie).

Dip elke macaron in de chocolade, zodat de onderkant en een kleine randje aan de zijkant is bedekt met chocolade. Laat ze hard worden op een stuk bakpapier. Klop dan de **boter (25 g)** op en voeg beetje voor beetje, al kloppende, de **poedersuiker (75 g)** er aan toe. Mix als laatste de **frambozenjam (1 tl)** door de crème. Schep de crème in een spuitzak met kartelmondje. Spuit op 1 macaron een klein dotje frambozencrème en druk er een tweede koekje tegenaan. Doe dit zo met alle macarons, zodat je 12 macarons krijgt.

> ### Goed afkoelen
> Laat de chocolade echt goed hard worden voordat je de crème ertussen spuit.