



Grote chocolade macarons

6 - 7 stuks



Wat bakervaring gewenst

● ● up to 120 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

1 pak Dr. Oetker Cakevormpjes
eierscheider
bakpapier
cupcake-/muffin bakvorm of
scones bakvorm
Amandelmolen of rasp
zeefje
spatel of plat mes
mixer met gardes
spuitzak
spuitmondje met ronde mond

Voor de macarons:

60 g eiwitten (van 2 niet al te
verse eieren maat L) avond van
te voren splitsen
2 zakjes Dr. Oetker
Amandelschaafsel
80 g poedersuiker
80 g fijne kristalsuiker
80 g cacao
ongeveer 100 g Dr. Oetker
Amandelspijs
50 ml slagroom
1 zakje Dr. Oetker Glazuur Choco

1 Bereidingswijze macarons:

Splits de eieren de avond tevoren, dek de kom met eiwitten af en zet hem op het aanrecht.

Elektrische oven: 160 °C

Heteluchtoven 140 °C

Baktijd: ongeveer 20 Minuten

- 2 Bekleed de bakplaat met bakpapier. Teken 14 rondjes van 6 cm doorsnee op het bakpapier of gebruik een bakplaat voor scones en bekleed de bodempjes van de holtes met een passend stukje bakpapier.
- 3 Bevestig het gladde spuitmondje aan de spuitzak. Leg een natgemaakte doek op een houten plank. Maal 80 g Amandelschaafsel op de fijne rasp of in een speciale amandelmolen fijn. Voeg daarbij steeds een deel van het poedersuiker toe. Herhaal het malen, zodat het een fijn poeder wordt.
- 4 Zeef het poedermengsel twee keer, voeg de tweede keer de cacao toe. Meng de eiwitten in een vetvrije (metalen) kom met de helft van de fijne kristalsuiker en klop het met de mixer met garden op de laagste stand 2 minuten. Verhoog de mixersnelheid tot de middelste stand en klop de eiwitten stijf.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 5 Voeg de rest van de suiker toe en klop, tot de suiker is opgelost en het eiwitschuim glanzend en stevig is. Schep het amandel-cacaomengsel op de eiwitten en spatel het luchtig en langzaam met een grote spatel, van boven naar beneden omscheppend, ca. 60 keer om, zodat een egaal luchtig mengsel ontstaat dat als een lint van de spatel loopt.
- 6 Bij te weinig beweging blijft het eiwit te stijf en krijgen de macarons een tuutje, bij te veel beweging wordt het beslag te dun. Het macarons beslag moet traag vloeibaar zijn: schep ter controle een theelepeltje beslag op een stukje bakpapier en kijk of het traag uitloopt tot glad. Blijft het 'pieken', spatel dan nog 4-5 keer om.
- 7 Schep het beslag in de spuitzak. Spuit, zacht duwend, verticaal 12 rondjes van ca. 5 cm op het bakpapier. Tik de bakplaat even horizontaal op het aanrecht om lucht onder de macarons te laten verdwijnen.
- 8 Zet de bakplaat een half tot één uur op een droog plekje, zodat de macarons wat indrogen en er een soort korstje ontstaat: het schuim plakt dan niet meer als je er je vinger oplegt.
- 9 Verwarm de oven voor. Bak de macarons in het midden van de oven 10 minuten. Open de oven 5 seconden, sluit hem weer en bak nog 10 minuten. Controleer of de macarons gaar zijn: tik hiervoor met een vork tegen de rand van een macarons: de bovenkant mag er niet vanaf glijden. Bak anders nog 5 minuten.
- 10 Neem de bakplaat uit de oven en leg hem op de plank met natte doek. Laat de macarons 2-3 minuten afkoelen, steek ze daarna voorzichtig los en leg de macarons op een taartrooster.
- 11 Roer voor de vulling het Amandelspijs los met de helft van de slagroom zodat het smeerbaar wordt, zo niet, voeg nog wat slagroom toe. Bestrijk de helft van de macarons met ca. 1 el spijs en druk er een tweede tegenaan.
- 12 Smelt het Chocoglazuur volgens de aanwijzingen op de verpakking en schenk het in een bakje. Dip de macarons tot de helft in het glazuur, laat de chocolade afdruppen en stollen. Leg de macarons op een (open gestreken) cakevormpje.
- 13 Serveer de macarons zo vers mogelijk, ze kunnen door vocht snel slap worden. Je kunt ze ook invriezen, leg ze met stukjes bakpapier ertussen, in een diepvriesdoosje. Als je ze weer wilt ontdooien duurt dit 1,5 uur.

