

# Zoete macarons

## *De vullingen*

## *Ingrediënten*

### **Karamelvulling:**

80 gram suiker

35 ml slagroom

50 gram roomboter

Kardemom-kurkuma zout (uit de Culi Kit)

### **Vlierbloesem vulling**

90 gram witte chocola (in kleine stukjes)

2 ml vlierbloesemsiroop (uit de Culi Kit)

15 ml citroensap (ca 1 citroen)

20 ml slagroom

15 gram zachte roomboter

1 gelatineblaadje

### **Ganache vulling:**

70 gram melk chocolade (in kleine stukjes)

30 ml passievruchten coulis (uit de Culi Kit)

25 ml slagroom

15 gram zachte roomboter

## *Benodigdheden*

3 spuitzakken

2 mengkommen

1 koekenpan of steelpan met dikke bodem

2 steelpannetjes

Garde

Houten pollepel

1 pannenlikker



# Zoete macarons

## *De vullingen*

### *Bereiding*

#### **Karamelvulling:**

Smelt de suiker op laag vuur in de koekenpan en laat hem licht bruin worden, tot een karamel. Warm de slagroom op en giet deze op de karamel. De karamel zal eerst wat hard worden maar smelt langzaam terwijl je roert met een houten lepel en zal dan mengen met de room. Laat afkoelen voor een paar minuten en voeg dan de boter toe en mix deze er doorheen. Voeg dan de kardemom-kurkumazout aan toe. Doe de vulling in een spuitzak en laat opstijven in de koelkast.

#### **Vlierbloesem vulling**

Meng de room samen met limoensap in een steelpannetje op laag vuur. Zorg ervoor dat het langzaam opwarmt maar niet kookt. Voeg het blaadje gelatine toe aan de pan en laat oplossen. Doe de witte chocolade in een kom en giet de vloeistof op de witte chocolade. Meng door elkaar met een garde of houten lepel, totdat de chocolade gesmolten is. Voeg de vlierbloesemsiroop toe aan het mengsel. Voeg daarna de zachte boter toe en klop deze er doorheen.

Doe de vulling in een spuitzak.

Laat de vulling opstijven in de koelkast tot hij koud en stevig aanvoelt.

#### **Passievruchten ganache vulling**

Verwarm de room in een steelpannetje op laag vuur. Zorg dat de room niet aan de kook raakt. Giet de room over de chocolade, zodat deze smelt. Verwarm het mengsel evt. nog in een magnetron of au bain marie als het niet helemaal smelt.

Roer de boteren passievruchten coulis er doorheen. Doe de vulling in een spuitzak en laat opstijven in de koelkast.

#### **Afmaken van de macarons**

Spuit de vulling op de macaron in een dik dotje. Het is mooi als de smaken enigszins passen bij de kleuren, dus bijvoorbeeld karamel op de bruine kleur, passievrucht op de gele kleur en vlierbloesem op de naturel macarons.

Als je de andere helft van de macaron er bovenop doet kun je de vulling iets aandrukken zodat deze tot aan de rand komt van de macarons.