



Kerstmacarons met Nutella® en appelganache

Koekjes | Kerstmis

👤👤👤 | 1 hour 🕒 | 🍪🍪🍪

Voor 15 porties

225 gr Nutella

Ingrediënten macarons:

55 gram eiwit (1)
50 ml water
150 gram suiker
150 gr amandelpoeder
150 gr poedersuiker
55 gr eiwit (2)

Ingrediënten appelganache:

50 gram appelcompote
55 gram witte chocolade
20 ml slagroom

Kerstmacaron met Nutella® en appelganache

Totale voorbereidingstijd: 45min + rust

MACARONBEREIDING



1. Begin met het op lage snelheid kloppen van de eerste eiwitten zodat er pieken ontstaan.
2. Doe het water en de suiker in een pan. Breng aan de kook tot 117°C en giet het langzaam over het eiwit.
3. Klop het tot de meringue koud is.
4. Meng de poedersuiker met het gezeefde amandelpoeder en voeg het tweede eiwit toe, meng tot je een stevig deeg hebt.
5. Als je wilt, kun je op dit punt de kleurstof toevoegen. Als je die niet hebt, laat je het deeg zoals het is.
6. Verwerk de meringue in het amandeldeeg en meng krachtig tot het deeg glanzend en romig is.
7. Maak op een bakplaat met behulp van een deegslang, met een monding nr. 8, kleine puntjes van dezelfde grootte.
8. Laat dit punt drogen totdat het aan het deeg blijft plakken als je het met je vinger aanraakt.
9. Bak de macaroni nu 10 tot 15 minuten op 160 °C.
10. Laat afkoelen en verwijder het van het papier.

APPELGANACHE BEREIDING



1. Kook de room en giet deze op de witte chocolade.
2. Meng met een blender om te emulgeren en voeg de appelcompote toe.
3. Laat 1-2 uur volledig afkoelen en doe het in een spuitzak.

PRESENTATIE



1. Plaats een ring Nutella rond een macaronschelp en laat het midden vrij waar je

een appelganache gaat plaatsen.

2. Bedek met nog een macaronschelp en oogst het proces totdat alle macarons op zijn;
3. Laat afkoelen vóór consumptie in de koelkast (max. 1 uur).