Frambozen macarons

Ingrediënten

100 g (gram) Frambozen
2 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
100 g (gram) Ei
210 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
150 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
150 g (gram) Amandelmeel
110 g (gram) Eiwit
Dr. Oetker Kleurstoffen (rood)
100 g (gram) Poedersuiker
40 ml Water

Keukenspullen

Blender
Mixer met gardes
Mengkom
Thermometer
Pan
Garde
Huishoudfolie
Spatel
2 Stuk(s) Spuitzak
2 Stuk(s) Glad spuitmondje
Bakplaat
Siliconenmat

1. Maak een frambozenvulling

Breng de **frambozen (100 g**, mag uit de diepvries) met het water aan de kook. Kook de frambozen gaar en maak er in de blender - of met een staafmixer - een puree van.

Week de **Dr. Oetker Gelatine (2 blaadjes)** in een schaaltje met koud water en klop het **ei (1 stuks)** los in een mengkom.

Breng in een pan de frambozenpuree en de **suiker (60 g)** samen aan de kook. Haal het mengsel van de warmtebron.

Voeg al roerend een deel van het warme mengsel bij het losgeklopte ei. Roer dit voldoende en giet het eiermengsel terug in de pan van de frambozenpuree.

Verwarm het mengsel opnieuw. Let op: blijf voortdurend roeren! Wacht tot het mengsel indikt. Neem nu de pan van de warmtebron en voeg de **roomboter (150 g)** in blokjes toe. Voeg als laatste de gelatine met aanhangend vocht toe en roer deze door het mengsel. Laat de vulling opstijven en afkoelen, afgedekt met folie.

2. Macarons bereiden

Doe het **water (40 g)** met de **suiker (150 g)** in een pan. Laat dit staan zodat de suiker op kan lossen in het water.

Weeg de **poedersuiker (100 g)** en de **amandelmeel (150 g)** af. Doe dit in een blender en zeef het mengsel. Herhaal deze stap nogmaals. Splits de **eieren (100 g**, ongeveer 2 eieren). Zet de eierdooiers apart, deze heb je niet meer nodig.

Voeg **eiwitten (55 g)** toe en maak er een dikke pasta van. Voeg als laatste evt. de **kleurstof** toe.

Doe de andere helft van de **eiwitten (55 g)** in de kom en laat even staan.

Zet het water met de suiker op de warmtebron en breng de suiker aan de kook tot 118 graden. Gebruik hiervoor een thermometer. Roer niet in de suiker, anders ontstaan er suikerkristallen. Begin met het kloppen van de eiwitten zodra de suiker 118 graden is. (De eiwitten zijn stijf als je de kom op zijn kop houdt en deze in de kom blijven.) Zet de mixer op halve snelheid zodra de suikertemperatuur 121 graden is. Giet de suikersiroop in een dun straaltje bij de stijf geslagen eiwitten. Verhoog de snelheid weer tot maximaal.

Blijf het eiwit kloppen tot het afgekoeld is. Dit kan 5 tot 8 minuten duren.

Voeg nu 1/3 van het eiwit toe aan de amandelpasta. Vouw het beslag voorzichtig om. Voeg vervolgens het overgebleven eiwit in twee delen toe. Zodra je een aaneengesloten 8 kunt ‘schrijven’ op je beslag, de spatel wordt gebruikt als een ‘pen’, is het klaar. Stop dat met vouwen.

> ### Eieren splitsen?
> Zorg dat er bij het splitsen van de eieren absoluut geen eigeel bij het eiwit komt! Zet de eierdooier apart, deze heb je niet meer nodig.

> ### Vetvrij materiaal
> Zorg dat je mixer en je kom brandschoon zijn. Als er iets vet in de kom zit zal je eiwit niet stijf worden.

3. Macarons bakken

Doe het beslag in een spuitzak met een glad spuitmondje. Neem een bakplaat bekleed met bakpapier of een siliconenmat. Spuit kleine hoopjes op de bakplaat van ongeveer 3 centimeter doorsnede. Houdt voldoende ruimte tussen de hoopjes. De hoopjes lopen nog iets uit. Tik de bakplaat een aantal keren op je werkblad zodat de luchtbelletjes kunnen ontsnappen.

Verwarm de oven voor op **150 graden**. Bak de macarons in ongeveer 15 – 18 minuten gaar. Laat de macarons afkoelen op het bakpapier.

Spuit op de helft van de macarons de afgekoelde frambozenvulling. Doe de niet gevulde schelpen op de gevulde schelpen. En.... je macarons zijn klaar.

Macarons zijn de volgende dag het lekkerst. Zorg bij het serveren dat de macarons op kamertemperatuur zijn.

Blijft er frambozenvulling over? Vries het in voor de volgende keer!

> **Siliconenmat**
> Bakpapier kan rimpelen, waardoor de macarons niet mooi rond worden. Gebruik dus liefst een siliconenmat.