Kokosmakronen met frambozen, chocolade en pistachenootjes

Ingrediënten

2 Stuk(s) Ei
1 pak(ken) Koopmans Kokosmakronen
70 g (gram) Frambozen
1 handje(s) Pistachenoten
100 g (gram) Pure chocolade

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Mixer met gardes
Mengkom
Kom

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 180°C) en bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. Kokosmakronen bakken

Meng de **Koopmans Kokosmakronen mix (1 pak)** met de **eieren (2 stuks)**. Mix het geheel met de mixer op de laagste stand door elkaar. Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogte stand in 2 minuten tot een glad kokosmakronen beslag.

Prak de **frambozen (70 g)** grof met een vork en meng dit kort door het beslag zodat er een gemarmerd effect ontstaat.

Verdeel het beslag met 2 grote theelepels over de bakplaat in 4 rijen van 3, zodat er 12 gelijke porties op de bakplaat liggen.Bak de kokosmakronen in de voorverwarmde oven in 15 - 20 minuten gaar en goudbruin.

Smelt de **pure chocolade (100 g)** au bain-marie of in de magnetron en hak de **pistachenootjes (1 handje)** fijn. Doop de frambozen-kokosmakronen in de gesmolten pure chocolade en in de pistachenootjes.

> ### Witte chocolade
> Het is ook heel lekker om de kokosmakronen in de witte chocolade te dippen. Vervang de pure chocolade door witte chocolade. Let wel op dat je witte chocolade van goede kwaliteit of smelt chocolade koopt.