

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Kokosmakronen
2 Stuk(s) Eiwit
100 ml Verse slagroom (onbereid)
100 g Melkchocolade
Decoratie (naar keuze)

Keukenspullen

Muffin bakvorm (mini - 16 holes)
Boter om in te vetten
Mengkom
Mixer met gardes
Maatbeker

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 170°C). Vet de holletjes van de mini muffinvorm in met boter of bakspray.

2. Kokosmakronen deeg

Doe de **eiwitten (2 stuks)** samen met de mix **Koopmans Kokosmakronen (1 pak)** in een beslagkom.

Mix het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar. Daarna op de hoogste stand nog 2 minuten mixen.

3. Nestjes maken

Duw een bolletje ter grootte van een euro in een holletje van de muffinvorm en maak er een kuiltje in. Duw vervolgens het kokosmakronen deeg tegen de zijkanten en druk plat op de bodem (het deeg rijst nog wat).

Bak de kokosmakronen nestjes in ongeveer 15 minuten goudbruin en gaar en laat ze goed afkoelen op een rooster.

4. Ganache maken

Breek de **melkchocolade (100 g)** in stukjes. Verwarm de **slagroom (100 ml)** en giet deze bij de in stukjes gebroken chocolade. Roer goed door tot alle chocolade gesmolten is.

Schenk de chocolade ganache in een litermaat en dan in de afgekoelde kokosmakronen nestjes.

5. Vullen en garneren

Na de ganache kun je de nestjes op geheel eigen wijze vullen met **decoratie (naar keuze)**. Bijvoorbeeld met vrolijke gekleurde paaseitjes, luxe chocolade eitjes of enkel wat cacao poeder of kokosrasp.