



Macarontaart

Met dit recept leer je hoe je een prachtige Macarontaart maakt! In het recept leggen we je eerst uit hoe je de macarons kunt maken. De cake is gemaakt van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes en afgewerkt met heerlijke bosvruchten botercrème. De Roze Macarontaart is perfect voor baby showers en verjaardagen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Macarons,
Glutenvrij 300 g

F11115
€ 5,09



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 4,07



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 3,64



FunCakes Food Colour Gel Oranje 30 g

F44145
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g

F44110
€ 3,55



FunCakes Smaakpasta Bosvruchten
120 g

F56235
€ 5,89



FunCakes Musketzaad Oranje 80 g

F51510
€ 2,65



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 2,50



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling
Grid -40x25 cm

03-3136
€ 6,85



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



Wilton Decorating Tip #1M Open Star
Carded

02-0-0151
€ 2,35



Wilton Decorator Preferred® Deep
Round Pan Ø 20x7,5cm

03-0-0034
€ 8,84



Patisse Taartzaag 31cm

P01792
€ 7,19



Silikomart Wonder Cakes Macaron Mat

MAC01A
€ 17,35

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Macarons 300 g
- FunCakes Mix voor Cupcakes 250 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 250 g
- FunCakes Smaakpasta Bosvruchten
- FunCakes Musketzaad Oranje
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oranje
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Bakspray
- 70 g eiwit
- 5 eieren (circa 250 g)
- 550 g ongezoeten roomboter
- 250 ml water
- Bosvruchtenjam

Benodigheden

- FunCakes Wegwerp Spuitzakken
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Silikomart Macaron Mat
- Patisse Taartzaag 31cm
- PME Kunststof Schraper

Stap 1: Bak de macarons

Verwarm de oven voor op 140°C (heteluchtoven 130°C). Bereid 300 gram FunCakes Mix voor Macarons zoals aangegeven wordt op de verpakking en kleur deze oranje met de FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oranje. Vul de spuitzak met het mengsel en knip het puntje af om vervolgens dopjes te spuiten op de macaron mat. Laat het twee uur rusten en bak de macarons 15 minuten in de oven.

Stap 2: Bak de cake

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Bereid 250 gram FunCakes Mix voor Cupcakes zoals aangegeven wordt op de verpakking. Vet de bakvorm in met de bakspray. Verdeel het beslag over de Wilton Bakvorm en bak de cake in circa 70 minuten gaar. Laat de cake goed afkoelen op de afkoelrooster.

Stap 3: Maak de FunCakes Mix voor Botercrème

Maak 250 gram FunCakes Mix voor Botercrème zoals aangegeven wordt op de verpakking. Voeg de FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze en de FunCakes Smaakpasta Bosvruchten toe. Verdeel dit vervolgens in twee kleine porties en een grote. De grote portie gebruik je voor het vullen en afmeren van de taart en de kleine porties voor het vullen van de macarons en het decoreren van de taart.

Stap 4: Vul en smeer de taart af

Snijd de taart twee keer door met de Wilton Taartzaag en smeer tussen de lagen een dun laagje jam en een laag botercrème. Stapel de lagen op elkaar. Smeer de taart vervolgens met een dun laagje botercrème af om alle kiertjes te vullen en de oneffenheden weg te werken. Hierna breng je overal een laag botercrème aan om deze vervolgens af te smeren met een scraper.

Stap 5: Decoreer de taart

Plaats spuitmondje #1M in de spuitzak en vul deze met een kleine portie botercrème. Vul hiermee de macarons en plak ze tegen elkaar. Spuit vervolgens met de andere portie crème toevoegen op de taart en decoreer met de macarons en de FunCakes Musketzaad Oranje.

Stap 6: Geniet van een heerlijk stukje Macarontaart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.

Meer recepten zoals dit:

[Recept Graze Away Bloemen Macarons](#)

[Recept Gender reveal taart](#)

[Recept Verjaardagstaart met strepen](#)