



# MACARONS CHOCOLADE/PRALINÉ

Duur: Porties: Niveau:  
 🕒 1h15min 🧑 4 personen ●●○ Gemiddeld

## Ingrediënten

### VOOR DE MACARONS HOEVEELHEID

Pralinéchocolade	100g
Volle room	240g
Eiwitten	2
Zout	1 snuijfe
Suiker	110g
Water	30g
Amandelpoeder	100g
Glazuursuiker	80g
Cacaopoeder, ongesuikerd	20g
Wijnsteen (of citroensap)	1 mespuntje

### VOOR DE VERSIERING HOEVEELHEID

Goudpoeder, geschikt voor voeding	
Ferrero Rocher	4

## Macarons chocolade/praliné ~ bereiding

### 1. Ganache maken met chocolademelk:

- Laat de pralinéchocolade smelten.
- Warm 70 g room op.
- Voeg de warme room toe aan de gesmolten chocolade en roer stevig.
- Voeg de rest van de koude room (170g) toe.
- Bedek met plastic folie en zet minstens 3 uur in de koelkast.

### 2. Maak de chocolade macarons:

- Klop 1 eiwit met 10 g suiker, het zout en 1 mespuntje wijnsteen (of ½ koffielepel citroensap).
- Maak siroop met 100 g suiker en het water, opgewarmd tot 115°. Meng daarna met het geklopt eiwit.
- Als het mengsel afgekoeld is, meng er het tweede, niet geklopt, eiwit onder.
- Voeg het amandelpoeder, de glaceersuiker en de cacao toe. Meng tot u een gladde textuur bekomt.
- Verwarm de oven voor op 160°.
- Maak met een spuitzak 8 cirkels van 6,5 cm op een bakplaat, bekleed met bakpapier.
- Bak 18 tot 20 minuten en laat afkoelen.

### 3. De afwerking:

- Klop de ganache tot die stevig en romig is.
- Spuit de ganache met een spuitzak op 4 macaronkoekjes en leg er de resterende koekjes op.
- Bestrooi de bovenkant van de macarons met goudpoeder.
- Spuit op de bovenkant een dotje ganache en plaats er een Ferrero Rocher op.