

Oreo macaron taartje recept

 ± 2.5 uur

 ± 1 uur

 4 personen



Dit Oreo macaron taartje ziet er toch heerlijk uit? Deze macarons zijn gemaakt met een vulling van lekkere Oreo koekjes. Er zitten laagjes botercrème tussen die ook naar Oreo smaken. Het is helemaal niet lastig om dit taartje te maken, maar het opstijven van het beslag vergt wel wat tijd. Ben jij al benieuwd geworden naar hoe je dit Oreo macaron taartje kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

<

Benodigdheden uit onze webshop:

- 400 gram Brand New Cake Macaron-mix;
- 50 gram Brand New Cake Botercrème-mix;
- Rolstok;
- Ring van 10 tot 12 centimeter;
- Bakplaat;
- Bakpapier;
- 2 spuitzakken;
- Rond spuitmondje;
- Spuitmondje naar wens.

Overige benodigdheden:

- 145 milliliter water;
- 1 rol Oreo koekjes;
- 75 gram ongezoeten roomboter.





Het maken van de macarons:

- Tip!** Gebruik deze macarons om het oreo macaron taartje mee te decoreren.

- ### Het maken van de botercrème:

- Tip!** Zorg ervoor dat de crème volledig is opgelost voordat je het volgende deel toevoegt.

-

6. Pak het tweede deel koekjes en laat bij deze koekjes de crème er tussen zitten.
7. Leg de koekjes op een snijplank en verkruimel ze met de rolstok.
8. Spatel de verkruimelde koekje door het het botercrème-mengsel heen.

Het afwerken van het Oreo macaron taartje:

1. Doe een spuitmondje in de spuitzak.
2. Vul de spuitzak met de Oreo botercrème.
3. Pak een macaron en bespuit deze met een laag botercrème.
4. Leg een andere macaron erbovenop.
5. Spuit daar ook een laag botercrème op.
6. Herhaal dit totdat je bij de laatste macaron bent gekomen.
7. Spuit op de bovenste laag een toefje botercrème.
8. Decoreer deze laag met een overgebleven Oreo koekje.
9. Verkruimel het 2de koekje en strooi dit over het taartje heen.
10. Vul de kleine macarons ook met een laagje crème.

Handige informatie

Deel jouw Oreo macaron taartje met ons!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke Oreo macaron taartje gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Macaron-mix 400g (Art.nr.: BNC00825)
- 1 x BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 x Wilton Rolstok Kunststof 15cm (Art.nr.: 03-0193)
- 1 x Taartring Ø10x4,5cm (set/4) (Art.nr.: L6064K)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m** (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #22 (Art.nr.: BNC01116)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Glad #10 (Art.nr.: BNC01110)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)

