

Bramen Macarontaart recept

 ± 3 uur

 ± 3 uur

 10 personen



Heb jij al eens eerder van een Bramen Macarontaart gehoord? Ik denk het niet, want ik heb het recept zelf bedacht. In dit artikel leg ik uit hoe ik er zo opkwam en vertel ik je ook nog eens hoe je zelf deze heerlijke, frisse taart kunt maken. Lees dus snel verder!

Hoe kwam ik op het idee van een Bramen Macarontaart?

Ik kreeg van Baktotaal een macaron-mat en een macaron-mix. Zo'n mix is super makkelijk, want macaron-beslag loopt op een gewone bakplaat gauw uit en met zo'n mat krijg je keurige rondjes. Er was alleen 1 probleem: ik houd niet zo van macarons. Ze zijn een beetje te zoet als je het mij vraagt en dan die zware botercrème ertussen ... iets fris erbij dus, bramen! Dat friszure en die chique kleur van de bramen in een romig-fris taartje zou de perfecte 'koektrommel' zijn voor de zoete *crunch* van de macarons. Het bleek ook een *match made in heaven* te zijn. Deze taart is wel even wat meer werk dan als je alleen de macarons zou maken, maar dat kan met die mat altijd nog. En dankzij de bakmixen was het al met al toch nog prima te doen!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 250 gram taartenmix voor kapsel Molen De Hoop (pak 500 gram);
- 200 gram macaronmix (Dawn, zak 1 kilo);
- Paarse kleurstof poeder (ik gebruikte 2 theelepels Rainbow Dust Burgundy van The plain & simple range);
- 250 milliliter slagroom;
- 100 gram basterdsuiker;
- 7 blaadjes gelatine;
- Poedersuiker;
- Bakspray;
- Acetaatfolie Brand New Cake 8 cm hoog;
- Kleine springvorm 18 cm Kitchen Craft;





-



écht alles om te bakken

21. Spatel er vervolgens luchtig slagroom doorheen.
22. Laat de mousse nu opstijven.

Het opbouwen van de taart:

1. Vul de springvorm met een laag biscuit.
Tip! Zet een rand van acetaatfolie rondom in de vorm. Dit zorgt er namelijk voor dat je makkelijk het taartje uit de vorm krijgt.
2. Smeer de biscuitlaag in met de helft van het jam-likeurmengsel.
3. Schenk er de helft van de bramenmousse op.
4. Doe er vervolgens de volgende biscuitlaag op en duw de biscuitlaag voorzichtig aan.
5. Smeer de laag in met jam-mengsel en doe hier de laatste laag vloeibare mousse bij op.
6. Klop de vorm even op het aanrecht tegen luchtballen.
7. Laat dit in de koelkast minstens 3 uur opstijven.

Het bereiden van de macarons

1. Meng 200 gram van de macaron-mix met 40 milliliter water.
2. Voeg hier zoveel kleurstof aan toe totdat je de gewenste kleur hebt.
3. Laat de mix een aantal minuten flink draaien (helemaal glad wordt het niet, maar dat is niet erg).
4. Doe dit in een spuitzak en spuit kleine rondjes op de macaron-mat.
Tip! Spuit niet te veel en spuit zo precies mogelijk. Als je dit doet, houden de randjes op de macaron-mat het beslag mooi in de ronde vormpjes.
5. Bak de macarons 20 tot 25 minuten in een voorverwarmde oven op 125 graden.
Tip! Houd de ovendeur heel iets open. Steek bijvoorbeeld een houten spatel tussen de ovendeur.
6. Haal de macarons na het afkoelen van de mat af.

Het opmaken van de Bramen Macarontaart

1. Haal de vorm en het folie van het taartje af.
 2. Garneer de taart met 200 gram verse bramen, de macarons en toefjes munt.
 3. Bestuif de taart licht met poedersuiker.
- Tip!** Ben je heel dol op macarons? Dan kun je het taartje er ook nog rondom mee bekleden.

Handige informatie

Deel jouw Bramen Macarontaart met ons!



Heb jij ook dit recept voor Bramen Macarontaart uitgeprobeerd? Dan zijn wij erg benieuwd naar jouw eindresultaat. Maak er een foto van en deel deze op jouw Instagram-account. Als je ons tagt met @baktotaal, kunnen wij jouw Bramen Macarontaart niet alleen zien maar ook delen op onze eigen Instagram. En dat vinden wij ontzettend leuk om te doen!

Auteur: Frederike Krommendijk is auteur van twee kookboeken en een bakboek.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Taartenmix (biscuit/kapsel) 500gr (Art.nr.: DH141)
- 1 x Schlagfix Plantaardige Slagroom Gezoet 1L (Art.nr.: 300102)
- 1 x Witte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG005)
- 1 x Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)
- 1 x BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 250ml (Art.nr.: BNC00675)
- 1 x BrandNewCake Taartzaag / Kapselzaag Dubbel 32cm (Art.nr.: BNC00764)
- 1 x Silikomart Siliconen Bakmat Macarons 30x40cm / 48 macarons (Art.nr.: MAC01)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Kitchen Craft Springvorm Rond Ø18 cm (Art.nr.: KCMCHB63)
- 1 x BrandNewCake Acetaatfolie rol 8 cm x 20 m (Art.nr.: BNC00298)

