



⌚ ± 1 uur

 ± 0.5 uur

A collection of red macarons with white filling, some decorated with white icing, arranged on a glass plate and scattered on a dark surface. The macarons are vibrant red with a smooth, slightly domed top. The filling is a creamy white. Some macarons are plain, while others are decorated with white icing in various patterns, including swirls and dots. They are arranged on a clear glass plate with a textured, diamond-patterned base. The background is a dark, mottled grey surface. In the bottom right corner, there is a logo for 'BAKTOTAAL' featuring a stylized 'B' inside a circle, with the text 'BAKTOTAAL' and 'BOUWHUJES.COM' below it.

Recept

Het maken van de macarons:

1. Bekleed een bakplaat met een macaron mat. Heb je geen macaron mat? Dan kun je ook rondjes op een bakpapier tekenen. Leg het bakpapier dan wel op de kop op de bakplaat, zodat het beslag de inkt niet raakt.
2. Meng de amandelmeel en 65 gram suikerbakkerspoeder door elkaar heen.
3. Klop het eiwit los en voeg de suiker toe als het eiwit begint te schuimen.
4. Mix de eiwit op de hoogste snelheid door tot het eiwit mooi glanzend en stijf is.
5. Meng de kleurstof gel erdoorheen tot een mooie rode kleur.
6. Zeef het amandel/suikerbakkerspoeder mengsel en spatel dit door het beslag heen.
7. Doe het beslag in de spuitzak.
8. Knip een punt van ongeveer een 0,5 centimeter van de spuitzak af.
9. Houd de spuitzak rechtop en spuit rondjes op de bakmat. Wij hebben in totaal 30 rondjes gespoten.
10. Tik zachtjes met de bakplaat op het werkblad zodat alle lucht eruit is.
11. Maak eventueel met de punt van een natgemaakt kwastje de macarons glad.
12. Laat de bakplaat een half uur op kamertemperatuur rusten.
13. Maak ondertussen de vulling alvast klaar.

Het maken van de vulling:

1. Meng de mascarpone, 35 gram suikerbakkerspoeder en vanille extract door elkaar heen.
2. Doe de vulling in de spuitzak en leg de spuitzak in de koeling.

Het afmaken van de macarons:

1. Verwarm de oven voor op 140 graden (heteluchtoven).
2. Bak de macarons in ongeveer 15 minuten gaar in het midden van de oven.
Tip! Heb je de macarons over 2 bakplaten verdeeld? Doe de bakplaten dan niet tegelijk in de oven, maar na elkaar.
3. Laat de macarons volledig afkoelen op de bakplaat.
4. Haal daarna de koekjes voorzichtig van de macaron mat af.
5. Zoek de macaron schelpen bij elkaar die even groot zijn.
6. Spuit op 15 macaron schelpen de vulling.
7. Leg de andere schelpen erbovenop.



Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere red velvet recepten!

Wij zijn dol op red velvet, het is namelijk een heerlijke smaak. Naast deze red velvet macarons hebben wij dan ook nog veel meer andere red velvet baksels gemaakt. Die recepten hebben wij allemaal op onze blog verzameld. Het is bijvoorbeeld super leuk om tijdens een verjaardag of een ander feestje allerlei verschillende red velvet baksels te serveren. Bekijk het recept voor deze [red velvet cupcakes](#), [brownies](#) of [cookies](#) maar eens! Al deze recepten zijn perfect om uit te delen tijdens een feestje. Vind jij het leuker om op een feest te trakteren op taart? Bekijk dan eens ons [red velvet cheesecake](#) of [red velvet cake recept!](#) [Bekijk al red velvet recepten hier!](#)

Deel jouw red velvet macarons met ons!

Heb jij ook met dit recept lekkere red velvet macarons gemaakt? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Amandelmeel 250gr (Art.nr.: DH79)
- 1 x BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Rood 35gr (Art.nr.: BNC00197)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 x BrandNewCake Siliconen Bakmat Macarons 30x40cm / 48 macarons (Art.nr.: BNC01042)
- 1 x Zeef bol RVS met handvat, 20 cm (Art.nr.: 966.120)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)

