



Unicorn macarons

Macarons met een unicorn touch mogen niet ontbreken bij een unicorn sweet table! Deze glitter macarons stelen de show.

Boodschappenlijstje



Silikomart Tapis en Silicone Wonder
Cakes Macaron 30x40cm

MAC01A
17,35 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750
1,80 €



FunCakes Sugar Decorations Licorne &
Arc-en-ciel set/12

F50155
4,39 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,15 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
4,07 €

Overige benodigdheden:

- 70 gram eiwit
- 150 gram boter

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 300 gram FunCakes mix voor Macarons met 70 gram eiwit, voeg naar wens kleurstof toe. Mix minimaal 5 minuten op de hoogste stand. Schep in een spuitzak en spuit rondjes op een macaronmat. Laat twee uur rusten. Verwarm de oven voor op 140°C (heteluchtoven 130°C). Bak de macarons 15 minuten.

Meng 125 gram FunCakes mix voor Botercrème met 125 ml water, klop het mengsel met een garde en laat dit mengsel minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur. Klop 150 g ongezoeten (room)boter in ca. 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Voeg naar keuze een smaakstof toe. Doe de botercrème in een spuitzak en spuit botercrème tussen de macarons.

Versier de macarons met glitterdust. Plak de suikerdecoraties vast met eetbare lijm.