



Kookweb.be

Pistache Macaronen.

Benodigdheden:

- 75g pistaches
- 125g poedersuiker
- 2 witten van grote eieren
- 15g fijne kristalsuiker
-
- 55g pistaches
- 250g poedersuiker
- 125g zachtgeroerde boter

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180°C (gasovenstand 4). Hak de pistaches in een foodprocessor, samen met de poedersuiker (dit voorkomt dat het een olieachtige troep wordt) tot een soort meel. Klop de eiwitten tamelijk stijf, maar niet te droog. Strooi er de fijne kristalsuiker op en klop verder tot het eiwit heel stijf is. Spatel het schuim voorzichtig door het pistaches-suiker-mengsel. Spuit kleine rondjes op een beklede bakplaat met een glad spuitje, met een doorsnede van 1cm. Laat ze ongeveer 10 minuten staan, zodat zich een velletje vormt. Zet ze vervolgens in de oven en bak ze 10 tot 12 minuten. ze moeten stevig maar niet te droog zijn. Haal ze uit de oven en laat ze op de plaat afkoelen terwijl je de vulling maakt. Maal de noten en de poedersuiker net als hierboven beschreven in de foodprocessor. Roer de boter romig en blijf roeren terwijl je het notenmeel toevoegt. Zorg dat je een gladde, zachte botercrème hebt. Dan maak je gewoon sandwiches van de makronen met de crème ertussen. Voor 20 stuks, dat wil zeggen 40 twee aan twee op elkaar geplakte makronen.

Recept rubriek: Gebak