

18-3-2015

Kookavond

Macaron met framboos, roos en vanillesabayon

Nodig voor 4 pers:

- 80 gr eierdooier
- 7,5 cl zoete witte wijn
- 75 gr suiker
- ½ vanillestokje
- 25 cl opgeklopte room
- 4 grote macarons (liefst roze)
- 16 mooie frambozen
- 1 eetbare roos of andere eetbare bloem

Zo maak je het:

- Meng de eierdooiers, wijn en suiker en klop het mengsel zoals een sabayon op een matig vuur
- Als het mengsel goed dik is, hevel je het over naar een keukenrobot
- Klop het mengsel verder op, voeg het merg van een halve vanillestokje toe en laat verder draaien tot het mengsel helemaal is afgekoeld
- Spatel er dan de opgeklopte room onder
- Snij de macarons voorzichtig doormidden
- Was de frambozen voorzichtig en droog ze
- Neem 4 macaronhelften en leg ze met de blinkende zijde naar boven, leg een laagje van de sabayon op elke macaron. Druk 4 frambozen in de sabayon van elke macaron.
- Plaats hierboven een macaronhelft met de blinkende zijde boven
- Versier met eetbare roos of de andere eetbare bloem