

TIRAMISU MACARONTAARTJES



Ingrediënten:

Mascarponecrème

- 200 g zachte ongezouten boter op kamertemperatuur
- 200 g poedersuiker
- merg uit een vanillestokje
- 200 g mascarpone op kamertemperatuur optioneel: scheut amaretto

Afwerking:

- eventueel boudoirkoekjes en cacao-poeder

Werkwijze:

Macarons

Maak de macarons volgens het gekozen basisrecept en gebruik een lichtbruine kleurstof. Voeg aan het amandelpoeder een eetlepel gemalen koffiempoeder toe. Spuit grote macarons met een diameter van 6 centimeter.

Vulling

Doe de zachte boter met de poedersuiker en het vanillemerg in de kom van je keukenmachine. Klop het mengsel wit en luchtig. Roer de mascarpone glad en voeg deze geleidelijk toe aan de luchtige boter. Doe er eventueel een scheutje amaretto bij.

Klop tot alles goed gemengd is.

Afwerking

Vul een spuitzak met glad spuitmondje met de mascarponecrème. Spuit toefjes crème rondom de macarons en vul het midden ook op met de crème. Strooi er eventueel nog wat verkruimelde boudoirkoekjes over. Dek of met de andere macaronhelften.

Spuit op de bovenkant van de macaronschelpen ook mascarponecrème en zeef er een beetje cacao-poeder over.