



Weißer Schokoladen-Mousse mit Biscoff®

6 Schritten
10 Portionen

Cremige weiße Schokoladen-Mousse, verfeinert mit dem unverwechselbaren Geschmack von Biscoff® – ein himmlisches Dessert, das deine Gäste begeistern wird!

Zutaten

Für die Schokoladen-Mousse

7 Eiklar (M)
300 g Schlagobers
320 g weiße Kuvertüre
7 Eigelb (M)
200 g Biscoff® Keksbrösel

Zum Garnieren

150 g Erdbeeren
200 g Biscoff® Topping / Creme

Besonderes Zubehör

GN-Blech ½
Nockenausstecher

Zubereitung

- 1 Eiklar zu Eischnee und Sahne steif aufschlagen, anschließend kalt stellen.
- 2 300 g weiße Kuvertüre schmelzen und etwas abkühlen lassen.
- 3 Eigelbe schaumig schlagen, geschmolzene Kuvertüre und 100 g Biscoff® Keksbrösel einrühren, dann etwas abkühlen lassen.
- 4 Schlagobers und Eischnee vorsichtig unterheben, die Masse in ein GN-Blech ½ geben und mindestens 6 Stunden kalt stellen.
- 5 Zum Garnieren Erdbeeren würfeln und die restliche weiße Kuvertüre grob raspeln.
- 6 Mousse abknocken und mit den restlichen Biscoff® Keksbrösel, den Erdbeeren, den Schokoraspeln und Biscoff® Topping garniert servieren.