

Weiße 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 Schlagsahne
320 g weiße Kuvertüre
7 Eigelb (M)
200 g Biscoff® Crumbs

Zum Garnieren

150 g Erdbeeren
200 g Biscoff® Topping

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® Crumbs einrühren, dann etwas abkühlen lassen.
4. Sahne 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 abnocken und mit den restlichen Biscoff® Crumbs, den Erdbeeren, den Schokoraspeln und Biscoff® Topping garniert servieren.