

Biscoff® Mousse

9 Schritten
15 Portionen

Das klassische Schokoladenmousse-Dessert ist wohlbekannt - hier kommt eine Biscoff® Version: cremig und köstlich!

Zutaten

500 g Biscoff® Crumbs
600 g Biscoff® Crème
12 Eier
120 g Zucker
2 Blatt Gelatine
650 ml Doppelrahm

Zubereitung

1 Die Gelatineblätter in Wasser einweichen.

2 Die Eier trennen und in zwei grosse Schüsseln separieren. Die Eigelbe und den Zucker zu einer hellen Creme verrühren. Mit dem Schneebesen bei hoher Geschwindigkeit ca. 5 Minuten lang schlagen, bis eine helle, cremige Masse entsteht, die sich verdoppelt oder verdreifacht hat.

3 Das Eiweiss zu Eischnee schlagen und beiseite stellen. In einer weiteren Schüssel den Rahm steif schlagen.

4 Biscoff® Creme etwa 20 Sekunden lang in der Mikrowelle erwärmen und vorsichtig in die Schüssel mit der Eigelb-Zucker-Mischung geben.

5 Die eingeweichten Gelatineblätter ausdrücken und zusammen mit einer kleinen Menge Rahm in einen kleinen Topf geben. Bei mittlerer Hitze erwärmen, bis die Gelatine geschmolzen ist. Anschliessend ebenfalls vorsichtig unter die Biscoff® Masse rühren.

6 Schlagrahm vorsichtig unter die Biscoff® Masse heben. Anschliessend auch das Eiweiss mit einem Spatel unterheben.

7 Nun die Serviergläser mit einer unteren Schicht Biscoff® Crumbs füllen. Das Biscoff® Mousse darüber geben. Je nach Grösse des Glases eine weitere Schicht Biscoff® Crumbs dazwischen geben und wieder Mousse darauf geben.

8 Für 5-6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

9 Vor dem Servieren mit etwas Biscoff® Creme dekorieren.