

Mousse "cementerio" de Halloween con Biscoff®

5 pasos
6 raciones

Un divertido y espeluznante postre de Halloween, rico, decadente y lleno de sabor a Biscoff. Perfecto tanto para niños como para adultos.

Ingredients

2 huevos, separados (claras y yemas)
1 cucharada de azúcar
100 g de crema Biscoff
125 g de mascarpone
100 ml de nata (baja en grasa)
130 g de galletas Biscoff, trituradas
6 galletas Biscoff
20 g de pepitas de chocolate blanco

Preparación

1. Bate las claras de huevo con el azúcar hasta que formen picos firmes.
2. Mezcla la crema Biscoff, el mascarpone y la nata, y bate con unas varillas eléctricas hasta que la mezcla esté firme.
3. Incorpora cuidadosamente las claras montadas a la mezcla de Biscoff con una espátula, mediante movimientos envolventes.
4. Añade una primera capa de galleta Biscoff triturada en 6 vasitos, agrega una capa de mousse de Biscoff y continúa alternando capas. La capa superior debe ser de galletas Biscoff trituradas. Refrigera durante 30 minutos para que cuaje.
5. Derrite las pepitas de chocolate blanco en el microondas o al baño maría. Decora las galletas Biscoff escribiendo "R.I.P." con el chocolate. Coloca una galleta en cada mousse. Disfruta.