

Mousse de Biscoff®

9 pasos
15 raciones

Todos conocemos el clásico postre de mousse de chocolate, pero aquí te presentamos una versión con Biscoff: ¡cremosa y deliciosa!

Ingredients

500 g de galletas Biscoff trituradas
600 g de crema para untar Biscoff
12 huevos
120 g de azúcar
2 hojas de gelatina
650 ml de nata para montar

Preparación

1. Remoja las hojas de gelatina en agua.
2. En un bol grande, mezcla las yemas de huevo y el azúcar hasta obtener una crema ligera. Bate a velocidad alta durante unos 5 minutos hasta conseguir una mezcla cremosa que haya duplicado o triplicado su volumen.
3. En otro bol, monta las claras a punto de nieve y resérvalas.
4. En otro bol, monta la nata hasta que adquiera la consistencia de nata montada y resérvala.
5. Derrite la crema para untar Biscoff durante unos 20 segundos en el microondas y viértela con cuidado en el bol con la mezcla de yemas y azúcar.
6. Añade un chorrito de nata a un cazo pequeño, junto con las hojas de gelatina que hayas sacado del agua. Ponlo a fuego medio hasta que la gelatina se haya derretido. Incorpora esto con cuidado a la mezcla de Biscoff.
7. Incorpora con cuidado la nata montada a la mezcla de Biscoff.
8. Ahora incorpora con cuidado las claras a punto de nieve a la mezcla de Biscoff con una espátula.
9. A continuación, rellena los vasos de servir con una capa inferior de migas de galletas Biscoff. Vierte la mousse. Si lo deseas, añade una capa extra de migas de galletas Biscoff en medio y vuelve a añadir mousse por encima. Déjalo reposar en la nevera durante 5-6 horas. Rellena una manga pastelera con crema para untar Biscoff y remata el vaso con un remolino de crema para untar Biscoff.