

Mousse Biscoff®

9 étapes
15 portions

Nous connaissons tous le dessert classique mousse au chocolat, mais voici une version Biscoff®: douce et délicieuse!

Ingrédients

500 g de miettes de biscuits Biscoff®
600 g de pâte à tartiner Biscoff®
12 œufs
120 g de sucre
2 feuilles de gélatine
650 ml de crème entière liquide

Préparation

1. Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
2. Dans un grand saladier, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre à vitesse élevée pendant environ 5 minutes, jusqu'à obtenir une crème claire ayant doublé ou triplé de volume.
3. Dans un autre saladier, montez les blancs d'œufs en neige ferme et réservez.
4. Dans un autre saladier, fouettez la crème jusqu'à obtenir une chantilly, puis réservez.
5. Faites fondre la pâte à tartiner Biscoff® environ 20 secondes au micro-ondes, puis versez-la délicatement sur le mélange de jaunes d'œufs et de sucre.
6. Versez un peu de crème dans une petite casserole et ajoutez les feuilles de gélatine essorées. Chauffez à feu moyen jusqu'à dissolution, puis incorporez délicatement au mélange Biscoff®.
7. Incorporez délicatement la crème fouettée au mélange Biscoff®.
8. Incorporez ensuite délicatement les blancs en neige à la spatule.
9. Déposez une couche de miettes de biscuits Biscoff® au fond des verrines, puis versez la mousse. Ajoutez éventuellement une seconde couche de miettes et de mousse. Réservez 5 à 6 heures au réfrigérateur.
   Remplissez une poche à douille de pâte à tartiner Biscoff® et décorez chaque verrine d'un tourbillon.