

Mousse Spettrale di Halloween con Biscoff®

5 passaggi
6 porzioni

Un dolce di Halloween divertente e spaventosamente goloso, ricco, avvolgente e pieno di gusto Biscoff. Una delizia irresistibile che conquista grandi e piccoli al primo morso.

Ingredienti

2 uova, separando tuorli e albumi
1 cucchiaio di zucchero
100 g di crema spalmabile Biscoff
125 g di mascarpone
100 ml di panna a ridotto contenuto di grassi
130 g di biscotti Biscoff sbriciolati
6 biscotti Biscoff
20 g di gocce di cioccolato bianco

Preparazione

1. Montare gli albumi con lo zucchero fino a ottenere una consistenza ferma.
2. Mescolare la crema spalmabile Biscoff, il mascarpone e la panna, quindi montare con uno sbattitore elettrico fino a ottenere un composto soffice e consistente.
3. Incorporare delicatamente gli albumi montati al composto al Biscoff utilizzando una spatola.
4. Distribuire uno strato di biscotti Biscoff sbriciolati sul fondo di 6 bicchierini, aggiungere uno strato di mousse al Biscoff e continuare alternando gli strati. Terminare con uno strato di biscotti Biscoff sbriciolati. Riporre in frigorifero per 30 minuti.
5. Sciogliere le gocce di cioccolato bianco nel microonde oppure a bagnomaria. Decorare i biscotti Biscoff scrivendo "R.I.P." con il cioccolato fuso. Inserire un biscotto in ogni mousse e servire.