

Mousse Biscoff®

9 passaggi
15 porzioni

Conosciamo tutti la classica mousse al cioccolato, ma ecco una versione al Biscoff: morbida, vellutata e irresistibilmente golosa!

Ingredienti

500 g di biscotti Biscoff
600 g di crema spalmabile Biscoff
12 uova
120 g di zucchero
2 fogli di gelatina
650 ml di panna fresca da montare

Preparazione

1. Ammollare i fogli di gelatina in acqua fredda.
2. In una ciotola capiente, montare i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e cremoso. Lavorare il composto ad alta velocità per circa 5 minuti, fino a quando avrà raddoppiato o triplicato il proprio volume.
3. In una ciotola separata, montare gli albumi a neve ferma e tenere da parte.
4. In un'altra ciotola, montare la panna fino a ottenere una consistenza soffice e tenere da parte.
5. Sciogliere la crema spalmabile Biscoff nel microonde per circa 20 secondi e incorporarla delicatamente al composto di tuorli e zucchero.
6. Versare una piccola quantità di panna in un pentolino insieme ai fogli di gelatina strizzati. Scaldare a fuoco medio fino al completo scioglimento della gelatina, quindi incorporare delicatamente il composto alla crema al Biscoff.
7. Incorporare delicatamente la panna montata al composto al Biscoff.
8. Aggiungere infine gli albumi montati a neve, incorporandoli delicatamente con una spatola.

9 Sbriciolare i biscotti Biscoff, quindi distribuirne uno strato sul fondo dei bicchieri e versare la mousse. A piacere, aggiungere un ulteriore strato di biscotti Biscoff sbriciolati e completare con altra mousse. Riporre in frigorifero per 5-6 ore. Trasferire la crema spalmabile Biscoff in una sac à poche e decorare ogni bicchiere con una spirale di crema spalmabile Biscoff.