



# Halloween 'Kerkhof' mousse met Biscoff®

5 stappen  
6 porties

Een leuke en spooky Halloweentraktatie boordevol Biscoff.  
Geliefd bij zowel kinderen als volwassenen.

## Ingrediënten

2 eieren (gesplitst)  
1 el suiker  
100 g Biscoff Spread  
125 g mascarpone  
100 ml slagroom (40% vet)  
130 g Biscoff koekjeskrumels  
6 Biscoff koekjes  
20 g witte chocoladedruppels

## Bereiding

- 1 Klop de eiwitten samen met de suiker stijf totdat er stevige pieken ontstaan.
- 2 Meng de Biscoff spread, mascarpone en slagroom en klop met een elektrische mixer tot er een stevig mengsel ontstaat.
- 3 Spatel de eiwitten voorzichtig met een spatel door het Biscoffmengsel.
- 4 Verdeel de verkruimelde Biscoff koekjes als eerste laag over 6 kleine glaasjes, gevolgd door een laag Biscoffmousse. Herhaal dit. De bovenste laag moet bestaan uit verkruimelde Biscoff koekjes. Zet de glaasjes 30 minuten in de koelkast.
- 5 Smelt de witte chocoladedruppels in de magnetron of au bain-marie. Versier de Biscoff koekjes met "RIP". Steek een koekje in elke mousse. Klaar om te serveren!