

Halloween 'Kerkhof' mousse met Biscoff®

5 stappen
6 porties

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

Ingredients

2 eieren (gesplitst)
1 el suiker
100 g Biscoff Spread
125 g mascarpone
100 ml slagroom (40% vet)
130 g Biscoff koekjeskruimels
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!