

Biscoff® Mousse

9 stappen
15 porties

We kennen allemaal de klassieke chocolademousse, maar deze Biscoff-versie is minstens zo romig en heerlijk!

Ingredients

500 g Biscoff koekkruimels
600 g Biscoff spread
12 eieren
120 g suiker
2 gelatineblaadjes
650 ml slagroom (minimaal 30% vet)

Bereiding

1. Week de gelatineblaadjes in water.
2. Splits de eieren. Meng in een grote kom de eidooiers met de suiker tot een luchtig mengsel. Klop ongeveer 5 minuten op hoge snelheid, totdat je een romig mengsel hebt dat in volume is verdubbeld of verdrievoudigd.
3. Klop in een aparte kom de eiwitten stijf en zet apart.
4. Klop in een aparte kom de slagroom tot een luchtige, opgeklopte consistentie en zet apart.
5. Verwarm de Biscoff spread ongeveer 20 seconden in de magnetron en giet deze voorzichtig bij het mengsel van eidooiers en suiker.
6. Doe een scheutje slagroom samen met de uitgeknepen gelatineblaadjes in een kleine steelpan. Verwarm op middelhoog vuur totdat de gelatine is opgelost. Meng dit voorzichtig door het Biscoff mengsel.
7. Spatel voorzichtig de opgeklopte slagroom door het Biscoff mengsel. Spatel daarna ook de stijfgeklopte eiwitten voorzichtig door het mengsel.
8. Verdeel een laag Biscoff koekkruimels over de bodem van de serveerglazen. Schep de mousse erop. Voeg eventueel een extra laag Biscoff koekkruimels toe en vervolgens nog een laag mouse. Zet minimaal 5–6 uur in de koelkast.
9. Vul een spuitzak met Biscoff spread en garneer de mousse met een mooie swirl Biscoff spread.