

Läskig halloween-mousse med Biscoff®

5 steps
6 servings

En kusligt god Halloween-favorit fylld med härlig Biscoff-smak. Krämig, lyxig och älskad av både barn och vuxna.

Ingredients

2 separerade ägg
1 msk socker
100 g Biscoff kakkräm
125 g mascarpone
100 ml grädde (lägre fetthalt)
130 g krossade Biscoff kakor
6 Biscoff kakor
20 g vit choklad

Preparation

1. Vispa äggvitorna och sockret tills det bildas som "styva toppar" när du drar upp vispen.

2. Blanda Biscoff Spread, mascarpone och grädden och vispa med elvisp till en fast massa.

3. Vänd försiktigt ner äggvitorna i Biscoff-blandningen med hjälp av en spatel.

4. Lägg de krossade Biscoff-kakorna som ett första lager i 6 små glas, lägg på ett lager Biscoff-mousse. Fortsätt varva mellan moussen och de krossade kakorna, det översta lagret ska vara krossade kakor. Ställ in i kylen i 30 minuter för att stelna.

5. Smält de vita chokladbitarna i mikrovågsugn eller i vattenbad. Dekorera Biscoff-kakorna genom att skriva ”R.I.P” med den vita chokladen, ta gärna hjälp av ett spetsigt föremål, exempelvis en tandpetare. När det har torkat, placera kakan i moussen. Njut.