



Biscoff® Mousse

9 steps
15 servings

Vi känner alla till den klassiska chokladmoussen, men här är en Biscoff-version: len & god!

Ingredients

500 g krossade Biscoff-kakor
600 g Biscoff kakkräm
12 ägg
120 g strösocker
2 gelatinblad
650 ml vispgrädde

Preparation

- 1 Blötlägg gelatinbladen i vatten.
- 2 Vispa äggulorna och sockret på hög hastighet i några minuter tills blandningen är porös.
- 3 I en separat skål, vispa äggvitorna till skummet får fasta toppar och ställ åt sidan.
- 4 I en separat skål, vispa grädden till en fluffig konsistens och ställ åt sidan.
- 5 Smält Biscoff kakkräm i ca 20 sekunder i mikrovågsugn och håll försiktigt i skålen med äggule- och sockerblandningen
- 6 Tillsätt en skvätt grädde i en liten kastrull tillsammans med de urkramade gelatinbladen. Värm på medelvärme tills gelatinet har lösts upp. Rör sedan försiktigt ner i Biscoff-blandningen.
- 7 Vänd försiktigt ner den vispade grädden i Biscoff-blandningen. Vänd sedan även försiktigt ner äggvitorna med en slickepott.
- 8 Fyll nu serveringsglasen med ett lager krossade Biscoff-kakor i botten. Häll över mousse. Om du vill kan du lägga till ett lager krossade Biscoff-kakor ungefär på mitten och sedan fylla på med mer mousse. Ställ i kylan i 5-6 timmar.
- 9 Fyll en spritspåse med Biscoff kakkräm och spritsa en virvel ovanpå moussen.