

Recept: Speculaasmousse



Een luchtige en romige mousse gemaakt van speculaaspasta, perfect als dessert voor een gezellige avond. Deze mousse combineert de warme smaak van speculaas met een fluweelzachte textuur.

Afbeelding: Njam.be



Aantal personen:
2 personen



Tijd:
20 minuten + 3 uur koelen



Moeilijkheidsgraad
Gemakkelijk

<u>Ingrediënten:</u>	Hoeveelheid	Omschrijving
<input type="checkbox"/> Speculaaspasta	70 gr	
<input type="checkbox"/> Eiwitten	1	van 1 ei
<input type="checkbox"/> Suiker	40 gr	kristalsuiker
<input type="checkbox"/> Slagroom	70 ml	koud
<input type="checkbox"/> Speculaaskoekjes	Enkele	verkruid voor garnering

Bereidingswijze

Speculaaspasta Verwarmen

- Verwarm de speculaaspasta in een pannetje op laag vuur.
- Roer regelmatig tot de pasta vloeibaar wordt.
- Zet het pannetje opzij om af te koelen.

Eiwitten en Slagroom Kloppen

- Klop de eiwitten stijf in een schone kom.
- Voeg na één minuutje de suiker toe en klop tot stijve pieken.
- Klop in een andere kom de slagroom op tot zachte pieken.

Mousse Mengen

- Stort de vloeibare speculaaspasta in een grote kom.
- Spatel er met grote halen eerst de slagroom onder.
- Vouw daarna voorzichtig de opgeklopte eiwitten erdoor.
- Meng tot een homogene, luchtige mousse.

Serveren

- Verdeel de mousse over verschillende potjes of glazen.
- Laat enkele uurtjes opstijven in de koelkast (minimaal 3 uur).
- Werk tot slot af met verkrumelde speculaaskoekjes.
- Serveer koud en geniet van deze heerlijke mousse!