

MOUSSE DE BISCOFF

Lotus
Since 1932
Biscoff®



MOUSSE DE BISCOFF



Todos conocemos el clásico postre de mousse de chocolate, pero aquí hay una versión de Biscoff: ¡suave y deliciosa!



RACIONES 15 servings

INGREDIENTES

500 g de **galletas molidas Biscoff**
600 g **crema Biscoff** para untar
12 huevos
120 g de azúcar
2 hojas de gelatina
650 ml crema doble



PREPARACIÓN

1. Remoje las hojas de gelatina en agua.
2. En un bol grande, mezcle las yemas de huevo y el azúcar hasta obtener una crema ligera. Bate a velocidad alta durante +/- 5 minutos hasta obtener una mezcla cremosa que se haya duplicado o triplicado en tamaño.
3. En un recipiente aparte, mezcle las claras de huevo hasta que estén firmes y reserve.
4. En un recipiente aparte, mezcle la crema hasta obtener una consistencia de crema batida y reserve.
5. Derrita la crema Biscoff para untar durante unos 20 segundos en el microondas y vierta suavemente en el recipiente de la mezcla de yema de huevo y azúcar.
6. En un cazo pequeño echamos un chorrito de nata, junto con las hojas de gelatina que sacamos del agua. Ponlo a fuego medio hasta que la gelatina se haya derretido. Mezcle esto suavemente con la mezcla de Biscoff también.
7. Doble suavemente la crema batida en la mezcla de Biscoff.
8. Ahora doble suavemente las claras de huevo en la mezcla de Biscoff con una espátula.
9. Ahora llene los vasos para servir con una capa inferior de galletas molidas Biscoff. Vierta la mousse. Opcionalmente, agregue una capa adicional de galletas molidas Biscoff en el medio y agregue mousse encima nuevamente. Reservar en la nevera durante 5-6 horas.
10. Llene una manga pastelera con crema Biscoff para untar y cubra el vaso con un remolino de crema Biscoff para untar.



Lotus Bakeries España S.L.
Calle Severo Ochoa 3, 2º planta,
oficina 8A, 28232
Las Rozas de Madrid (Madrid)

Descubra más en
nuestro sitio web:

