

Speculaasmousse



Nodig : 2 eiwitten-4 zakjes vanille suiker - 125 gr speculaas- en 500 ml room (+ evt. speculaasjes voor garnering/ opmaak)

Tupperware: speedy chef met superchef kom en mix-n-meet 1 liter , turbochef en siliconen spatel.

Werkwijze :

De speculaas fijnmalen in de superchef / turbochef wat heel snel gaat.

De eiwitten stijfkloppen met de speedychef in de superchef. Speedychef goed afspoelen en schoon en droog maken en zet die nu op de mix-n-meet 1 liter en klop de slagroom stijf en op het einde de suiker toevoegen en de gemalen speculaas.

Met behulp van de siliconen spatel de eiwitten luchtig door het slagroom mengsel mengen/ scheppen. (niet kloppen met garde, het moet luchtig blijven.)

Dit even laten opstijven in de koelkast. Daarna in een spuitzak doen en over een taart verdelen.

Of maal wat speculaasjes fijn in de turbochef/ superchef. Verdeel dat over de bodem van leuke glaasjes en spuit daar de mousse in en bestrooi met schuddebuikjes (broodbeleg) of verkruimeld speculaas. Leuk dessert!



Tine Monserez

tinetupperware@outlook.com