

## MOUSSE BISCOFF®



### INGRÉDIENTS

Pour 15 portions

- 500 g de crumbs Biscoff®
- 600 g de pâte à tartiner Biscoff®
- 12 œufs
- 120 g de sucre
- 2 feuilles de gélatine
- 650 ml de crème double

### PRÉPARER EN 9 ÉTAPES

- 1

---

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau. Séparer les œufs dans deux grands bols.

- 2

---

Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtenir une crème claire. Battre à grande vitesse au fouet pendant environ 5 minutes jusqu'à obtenir une masse claire et crémeuse, qui double ou triple de volume.

- 3

---

Battre les blancs d'œufs en neige et réserver.

- 4

---

Dans un autre saladier, fouetter la crème double jusqu'à obtenir une consistance ferme.

- 5

---

Faire chauffer la pâte à tartiner Biscoff pendant environ 20 secondes au micro-ondes et la verser délicatement dans le saladier contenant le mélange de jaunes d'œufs et de sucre.

- 6

---

Égoutter les feuilles de gélatine ramollies et les mettre dans une petite casserole avec une petite quantité de crème double. Chauffer à feu moyen jusqu'à ce que la gélatine ait fondu. Incorporer ensuite délicatement à la masse Biscoff.

- 7

---

Incorporer délicatement la crème fouettée à la masse Biscoff. Incorporer ensuite le blanc d'œuf à l'aide d'une spatule.

- 8

---

Placer à présent une première couche de crumbs Biscoff dans les verres. Verser la mousse Biscoff dessus. Selon la taille du verre, ajouter une couche supplémentaire de crumbs Biscoff entre les deux et recouvrir à nouveau de mousse. Réserver 5 à 6 heures au réfrigérateur.

- 9

---

Avant de servir, décorer avec un peu de pâte à tartiner Biscoff.