



Desserten

## **Speculaasmousse**

**Voor 2 personen.**

### **Ingrediënten**

150 gram speculaas (verkruid)

200 gram speculaaspasta

200 milliliter room (volle)

250 gram mascarpone

2 speculaaskoekjes

1 eetlepel suiker

2 eidooiers

2 eiwitten

### **Bereidingswijze**

Klop samen met een volwassene de dooiers met de suiker tot een schuimige massa en klop daarna het eiwit stijf in een andere kom.

Klop de room stijf en mix er vervolgens de mascarpone onder.

Verwarm de speculaaspasta gedurende 30 seconden in de microgolfoven en meng deze voorzichtig onder het room-mascarpone mengsel.

Doe hetzelfde met het eidooiermengsel en spatel tot slot heel voorzichtig het eiwit onder het geheel.

Verdeel de helft van de speculaaskruiden over dessertglasjes en overgiet met de helft van de mousse. Herhaal dit nog een keer en zet de mousse minstens 3 uur in de koelkast.

Werk de glasjes af met een speculaaskoekje. Smullen maar!

