

Speculoos Mousse

Ingrediënten:

- 250 g speculoospasta (smooth of crunchy)
- 250 g mascarpone
- 250 ml slagroom
- 2 eetlepels poedersuiker (optioneel, naar smaak)
- Verkrumelde speculooskoekjes voor garnering (optioneel)



Bereiding:

- 1. Speculoospasta en mascarpone mengen**
Doe de speculoospasta en mascarpone in een grote kom. Meng goed met een spatel of garde tot een gladde, romige massa.
- 2. Slagroom kloppen**
Klop de slagroom stevig op. Voeg de poedersuiker toe als je de mousse wat zoeter wilt maken.
- 3. Combineren**
Spatel de opgeklopte slagroom voorzichtig door het speculoosmengsel. Zorg ervoor dat het luchtig blijft.
- 4. Serveren**
Schep de mousse in mooie glaasjes of kommetjes. Laat minstens 2 uur opstijven in de koelkast.
- 5. Garneren**
Bestrooi vlak voor het serveren met verkrumelde speculooskoekjes of voeg een heel koekje toe als decoratie.

Serveerideeën:

- Voeg een toef slagroom toe voor extra luxe.
- Gebruik karamel drizzle of een snufje kaneel voor een twist.

Smakelijk eten! 🍪

