

## **BISCOFFMOUSSE**

**Gilbert en Leo op 16/09/2024**



### **1-Biscoffpasta (voor 16 personen)**

400gr Biscoffpasta Creamy (uit een potje)

1dl room 30% vet

8el water

Smelt de pasta licht op een klein vuurtje samen met de room en het water om korrelvorming te vermijden

### **2-Gelatinneblaadjes**

Week 4 gelatineblaadjes in koud water

Voeg de geweekte blaadjes bij het pasta mengsel en zet opzij.

### **3-Eigelen**

6 eigelen

100gr suiker

Meng in een kom de eierdooiers en de suiker tot een lichte crème.

Klop ongeveer 5 minuten op hoge snelheid tot je een romig mengsel hebt dat verdubbeld of verdrievoudigd is in omvang

### **4-Eiwitten**

6 eiwitten

100gr suiker

Klop in een aparte kom de eiwitten en de suiker stijf en zet opzij

### **5-Slagroom**

4dl room 30% vet

Klop in een aparte kom de room tot de consistentie van slagroom en zet opzij

### **6-De Biscoffpasta met de eiwitten, eigelen en slagroom mengen en in glaasjes gieten**

### **7-Glaasjes 2h in de ijskast zetten**

### **8-Biscoff koekjes in kleinere brokjes breken**

### **9-Glaasjes wat versieren met gestoofde bosbessen**

### **10-Gestoofde bosbessen**

200 g blauwe bessen

100 g kristalsuiker

10cl crème de cassis

Doe de blauwe bessen in een potje op een matig vuur.

Voeg de suiker toe en schenk er een scheutje crème de cassis bij.

Laat de blauwe bessen kort stoven tot een zoete compote waarin de suiker opgelost is.

Laat het gestoofd fruit dan afkoelen.