

# Weißer Schokoladen-Mousse mit Biscoff®

Lotus  
**Biscoff®**



**Geben Sie Ihren Desserts  
das gewisse Etwas**

Lotus  
**Biscoff®**

## ZUTATEN:

für 10 Portionen

### FÜR DIE SCHOKOLADEN-MOUSSE:

- 7 Eiklar (M)
- 300 g Schlagsahne
- 320 g weiße Kuvertüre
- 7 Eigelb (M)
- 200 g Biscoff® Crumbs

### ZUM GARNIEREN:

- 150 g Erdbeeren
- 200 g Biscoff® Topping

### BESONDERES ZUBEHÖR:

- GN-Blech ½
- Nockenausstecher

## ZUBEREITUNG:

Eiklar zu Eischnee, Sahne steif aufschlagen und kalt stellen. 300 g Kuvertüre schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eigelbe schaumig schlagen, Kuvertüre und 100 g Biscoff® Crumbs einrühren, dann etwas abkühlen lassen. Sahne und Eischnee unterheben, in GN-Blech ½ geben und mind. 6 Stunden kalt stellen.

### ZUM GARNIEREN:

Erdbeeren würfeln und restliche Kuvertüre grob raspeln. Mousse abknocken und mit restlichem Biscoff® Crumbs, Erdbeeren, Schokoraspseln und Biscoff® Topping garniert servieren.

Hier mehr  
erfahren:



**Einzigartig im  
Geschmack**

