

WEISSE SCHOKOLADEN-MOUSSE MIT LOTUS BISCOFF CRUMBS



GEBEN SIE IHREN DESSERTS DAS GEWISSE ETWAS



ZUTATEN:

für 10 Portionen

FÜR DIE SCHOKOLADEN-MOUSSE:

7 Eiklar (M)

300 g Schlagsahne

320 g weiße Kuvertüre

7 Eigelb (M)

200 g Lotus Biscoff Crumbs

ZUM GARNIEREN:

150 g Erdbeeren

200 g Lotus 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 Lotus 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 Lotus Biscoff Crumbs, Erdbeeren, Schokoraspeln und Lotus Biscoff Topping garniert servieren.



EINZIGARTIG IM GESCHMACK