



# Speculaasmousse

Heel tof met en voor de kinderen...

## Ingrediënten (voor 6 personen)

- 2 eiwitten
- 100 g suiker
- 125 g speculaas (Lotus)
- 500 ml room (hoog vetgehalte!)

## Bereiding

- Verkruiemel de speculaas
- Doe de room bij de speculaaskruiemels (hou een weinig apart om achteraf bovenop de mousse te doen. Laat een kwartiertje trekken)
- Klop ondertussen de eiwitten stijf
- Doe de geklopte eiwitten bij de suiker
- Klop de room en de speculaaskruiemels stijf
- Voorzichtig het room-speculaasmengsel en de eiwitte-suikermengsel mengen
- Verdeel in potjes
- Laat voldoende lang opstijven in de koelkast. Je kan dit recept dus 1 dag op voorhan bereiden!
- Doe bij het serveren de overige speculaaskruiemels op de mousse