



MOUSSES DE SPECULOOS AU CAFÉ



Ingrédients pour 4 à 6 verrines : 2 blancs d'oeufs, 10cl de crème liquide entière, 180gr de spéculoos, 2 feuilles de gélatine, 15cl de café très fort, 50gr de sucre en poudre, 1 pincée de sel, copeaux de chocolat pour servir.

Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide. Égouttez-les et pressez-les entre les doigts. Faites fondre le sucre, puis la gélatine dans le café chaud, mélangez. Réduisez les spéculoos en chapelure au robot, incorporez-les au café et mélangez afin d'homogénéiser le tout. Fouettez la crème liquide en chantilly ferme. Incorporez-la délicatement à la préparation précédente, tiédie. Montez les blancs en neige avec le sel, puis incorporez-les à leur tour délicatement à la crème aux spéculoos. Répartissez la mousse dans les verrines et mettez au frigo pendant au moins 2 heures. Parsemez de copeaux de chocolat au moment de servir.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2012 ©That's Amore! Tutti i diritti riservati.