



Petit plaisir coupable

## Kichen: Video-Rezept: "Mousse mascarpone-spéculoos"

Saint Nicolas a apporté trop de spéculoos? Préparez-en ce dessert rapide au mascarpone.

E-Mail schicken

Printen



Tweet



Share



### Themen

La minute culinaire

Kichen

Rezept

*C'est l'histoire classique de Saint Nicolas... Les enfants reçoivent des friandises un peu partout, et vous n'avez pas résisté non plus, quand vous étiez au rayon douceurs du supermarché.*

*Bref, l'armoire déborde de spéculoos! Pas de souci, nous avons un bon plan pour les accommoder. Une recette super facile, en plus! Un peu de mascarpone, des œufs, du sucre et hop, vingt minutes plus tard, vous avez une délicieuse mousse au spéculoos.*

### Ingrédients:

120 g de spéculoos  
3 blancs d'œufs  
25 g de sucre  
200 ml de crème  
200 g de mascarpone

### Instructions:

1. Émiettez les spéculoos au mixer. Mélangez la moitié des miettes avec la crème. Laissez reposer jusqu'à ce que le biscuit ait ramolli.
2. Fouettez les blancs d'œufs en neige avec le sucre. Fouettez la crème aux miettes de spéculoos en chantilly ferme. Mélangez-la avec le mascarpone. A la spatule, incorporez les blancs en neige dans le mélange au mascarpone.
3. Garnissez 4 verrines de crème. Recouvrez d'une couche de spéculoos émietté et remettez une couche de crème au mascarpone. Laissez reposer au moins une heure au frigo. Juste avant de servir, décorez de miettes de spéculoos.