

# Mousse aux spéculoos

( pour 8 personnes )

## Ingrédients :

*1 paquet de spéculoos,  
500g de mascarpone,  
6 œufs,  
1 sachet de sucre vanillé.*



## Préparation :

- 1- Mixer les spéculoos, mais en garder un peu pour la présentation.
- 2- Mélanger le mascarpone avec le sucre vanillé, les jaunes d'œufs et les spéculoos mixés.
- 3- Battre les blancs d'œufs en neige (ajouter une pincée de sel, ça monte plus vite).
- 4- Mélanger les blancs battus avec le mascarpone, tourner délicatement en veillant de ne pas « casser » les blancs.
- 5- Mettre trois heures au frigo et c'est prêt.
- 6- Au moment de servir, rajouter des morceaux de spéculoos sur la mousse.