



Witte Chocolademousse

FORUM  
culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!

## MOUSSE VAN SPECULOOS

| EEN WARE LEKKERNIJ |

C160700

### Ingrediënten

- 1.000 ml koude volle Melk  
520 g **Haco** Witte Chocolademousse (1 zakje)  
120 g Speculoospasta

### Bereiding

#### Meng

en

samen met behulp v/d keukenrobot.  
Klop daarna op hoge snelheid 5 tot 6 minuten op.

Overgieten in een kom of onmiddellijk dresserer door te spuiten in glazen of coupes.

Vóór het serveren tenminste 3 uren op 2°C in de koeling plaatsen.

Of eventueel invriezen (zie nota).

Voor het opdienen rijkelijk bestrooien met

Crumble van Speculoos  
(Gebroken Speculooskoekjes)

KOEL BEWAREN (MAX. 5°C).



— van kok ... tot kok —

- ☞ Deze mousse kan ook diepgevroren geserveerd worden als ijsparfait. Daarvoor verander je gewoonweg de vloeistof. De liter melk vervang je door 600 ml volle melk en 200 ml volle room.
- ☞ Om een “volle” mousse te bekomen de liter melk vervangen door 800 ml melk en 200 ml volle room.
- ☞ **Houdbaarheid na bereiding ?!**
  - Vers: 4 dagen goed afgedekt in de koelkast.
  - Diepgevroren: meerdere weken goed verpakt in de diepvries.
  - Ontdoid,: 3 dagen goed verpakt in de koelkast.

wrhj HJ16



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Fax: +32(0)2 377 64 62 | Website: www.haco.ch  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

**Haco** swiss