

Speculaasmousse met mandarijntjes / Speculaas Mousse with tangerines



Boodschappenlijstje

2 blaadjes gelatine
2 mandarijnen
100 gram speculaas

1 theelepel speculaaskruiden (optioneel)
400 ml slagroom
3 eetlepels vanillesuiker
handje chocolade kruidnootjes

Zo maak je Sinterklaas-mousse

Verkruiemel de kruidnoten en verdeel ongeveer 50 gram over 4 glazen.

Maak 2 mandarijnen schoon en verdeel ze in partjes, zet beide opzij.

Week de gelatineblaadjes 5 minuten in koud water, knijp dan het water er uit.

Neem 2 eetlepels kokend water en los de gelatineblaadjes op in het hete water, door te roeren.

Klop 250 ml slagroom met de vanillesuiker tot het bijna stijf is.

Voeg de vloeibare gelatine aan de slagroom toe en mix het heel kort mee.

Schud de speculaaskruiden door de resterende 50 gram kruidnotenkrumels (optioneel).

Schep de speculaaskrumels door de slagroommix en schep een laagje in de potjes.

Leg er mandarijnpartjes op (hou er 4 apart) en vul de glazen op met speculaasmousse.

Zet de speculaasmousse een nachtje in de ijskast, om op te stijven.

Dag 2

Klop de rest van de slagroom met 1 eetlepel vanillesuiker stijf.

Doe het in een spuitzak en spuit rozetten slagroom op de speculaasmousse.

Leg bovenop elk glas een partje mandarijn en een chocolade kruidnootje, geef de rest er bij.

Fijne Pakjesavond!

Speculaasmousse met mandarijntjes / Speculaas Mousse with tangerines



Shopping list

2 sheets of gelatin
2 tangerines
100g speculaas

1 teaspoon speculaas spices (optional)
400ml double cream
3 tablespoons vanilla sugar
a handful of chocolate kruidnootjes

How to make Speculaas Mousse

Soak the gelatin sheets in cold water for 5 minutes.

Crumble the speculaasjes using a rolling pin and divide 50 grams over 4 jars.

Clean 2 tangerines and part them into wedges, set both aside.

Mix the gingerbread spices with the remaining 50 grams of spice nuts and set it aside.

Beat 250 ml cream with 2 tablespoons of vanilla sugar until soft peaks start to appear.

Squeeze the water out of the softened gelatin and boil 2 tablespoons of water.

Dissolve the soft gelatin leaves in the boiling hot water by stirring.

Add the liquid gelatin to the whipped cream and mix it briefly, until stiff.

Spoon the remaining speculaas crumbs into the cream and divide a layer over the jars.

Put mandarin parts on top (save 4) and fill the glasses up with speculaas mousse.

Place the glasses overnight in the refrigerator, to set.

Before serving, beat the rest of the cream with 1 tablespoon vanilla sugar until stiff.

Pipe rosettes of whipped cream on top of the Speculaas Mousse.

Place a mandarin wedge and a chocolate kruidnootje on each glass, give the rest on the side.

Happy Pakjesavond!