SPEKULATIUS-MOUSSE

mit Marmorstreuseln

mit BÖCKER Schwarz-Weiß Kuchen



GLUTENFREI

einfach **Gesamtzeit** ca. 25 Minuten

Zubereitung

1. Zunächst die Schlagsahne steif schlagen und beiseitestellen. Das Eiweiß ebenfalls steif schlagen.

2. Nun die Mascarpone mit Zucker, Spekulatiusgewürz, Orangenzesten, Zimt und ein paar Spekulatiuskrümeln verrühren.

3. Nach und nach abwechselnd die geschlagene Sahne und das Eiweiß unterheben.

4. Die Mousse auf kleine Teller streichen und noch bis zum Servieren kühl stellen.

5. Zu guter Letzt die **BÖCKER Schwarz-Weiß Kuchen** zerkrümeln und mit den gehackten Mandeln auf die Mousse geben.

Zutaten für 4 Personen

2	**BÖCKER Schwarz-Weiß Kuchen**
300 g	Schlagsahne
2	Eiweiß
150 g	Mascarpone
1 EL	Zucker
1 TL	Spekulatiusgewürz
1 TL	Orangenzesten
1/2 TL	Zimt
2	glutenfreie Spekulatius
50 g	gehackte Mandeln

Bildnachweis: © Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG

Jetzt Bestellen!

Mehr Informationen unter:
www.sauerteig.de | www.sauerteig.shop