



Spekulatius-Mousse mit Marmorstreuseln

Zutaten für 4 Personen:

- **2 B:PURE Schwarz-Weiß Kuchen**
- 300 g Schlagsahne
- 2 Eiweiß
- 150 g Mascarpone
- 1 EL Zucker
- 1 TL Spekulatiusgewürz
- 1 TL Orangenzensten
- $\frac{1}{2}$ TL Zimt
- 2 glutenfreie Spekulatius
- 50 g gehackte Mandeln

Zubereitung:

1. Zunächst die Schlagsahne steif schlagen und beiseitestellen. Das Eiweiß ebenfalls steif schlagen.
2. Nun den Mascarpone mit Zucker, Spekulatiusgewürz, Orangenzensten, 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 kühlstellen.
5. Zu guter Letzt die B:PURE Schwarz-Weiß Kuchen zerkrümeln und mit den gehackten Mandeln auf die Mousse geben.

Guten Appetit!