



SPECULAASMOUSSE



Ingrediënten (voor 8 porties):

- 750 ml plantaardig yoghurtalternatief, ongezoet
- 6 Canderel vanilla sticks
- 3 zakjes slagschuim
- 3 zakjes Klop Fix
- 240 ml sojadrink natuur, ongezoet
- 200 g speculaas

Bereidingswijze:

- Meng de Canderel vanilla sticks onder de yoghurt.
- Klop de slagschuim op samen met de sojadrink natuur, ongezoet en de Klop Fix om de slagschuim langer opgeklopt te houden.
- Breek de speculaas in grote brokken, doe dit in een blender en mix tot speculaaskruim.
- Meng het speculaaskruim onder de yoghurt, maar hou een beetje apart voor de afwerking.
- Spatel hieronder de slagschuim tot een homogene massa.
- Verdeel het mengsel in 8 glaasjes of kommetjes, werk af met wat speculaaskruim en laat 24 u opstijven in de koelkast.