

Bananenmousse met speculaas

INGREDIENTEN VOOR

6 PERSONEN

- bananen **4**
- citroensap **1 el**
- slagroom (Campina, 40% vet) **200 ml**
- gelatine (elk 2 g) **4 blaadjes**
- eieren **2**
- advocaat **4 el**
- suiker **4 el**
- vanillesuiker **1 zakje**
- speculaas (+ 2 extra) **6 stuks**

• BEREIDING

1.1

Week de gelatineblaadjes in koud water tot ze zacht zijn.

2.2

Splits de eieren. Klop de eidooiers met de suiker witromig. Zet even opzij.

3.3

Breng 2 eetlepels water aan de kook. Los er van het vuur de uitgeknepen gelatine in op. Laat lichtjes afkoelen.

4.4

Pel de bananen. Hou een halve banaan apart voor de afwerking. Prak de rest met een vork. Voeg het citroensap toe en mix glad.

5.5

Klop de Campina Slagroom stijf. Meng de bananenpuree met de eidooiers, de advocaat, de room en de gelatine.

6.6

Klop de eiwitten met de vanillesuiker tot pieken. Spatel ze door de crème.

7.7

Verkruimel 6 speculaaskoekjes en verdeel ze over 4 glaasjes. Schep er de bananenmousse op. Laat minstens 3 uur opstijven in de koelkast. Werk af met plakjes banaan en een speculaasje.

•