

## *Bananenmousse met speculaas*



### **Ingrediënten voor 4 personen:**

-  4 bananen
-  3 blaadjes gelatine
-  1 zakje vanillesuiker
-  2 eieren
-  2 eetlepels suiker
-  3 eetlepels advocaat
-  150 ml room  
(om op te kloppen tot slagroom)
-  5 speculaasjes

### **Bereidingswijze:**

1. Leg de drie gelatineblaadjes in koud water en laat ze weken.
2. Neem de bananen en prak of mix ze tot een glad geheel.
3. Neem de eieren en scheidt het eiwit van de dooiers. Voeg de 2 eetlepels suiker toe aan de eidooiers en klop het even op.
4. Breng een scheutje water aan de kook, haal de kookpot van het vuur af en voeg 3 blaadjes uitgeknepen gelatine toe aan het warme water.
5. Meng de bananen met de opgeloste gelatineblaadjes, advocaat en de opgeklopte eidooiers.
6. Klop de room op tot slagroom.
7. Spatel de slagroom voorzichtig onder het mengsel.
8. Klop de eiwitten en het vanillesuiker op tot een stevige mousse.
9. Meng het eiwit en het mengsel voorzichtig samen met een spatel tot één geheel.
10. Tijd om te dresseren! Neem kleine glazen potjes en wissel een laagje verkruimelde speculaas af met de bananenmousse. Je kan het geheel nog afwerken door een paar schijfjes banaan toe te voegen. Laat de mousse opstijven in de koelkast voor een paar uur.