



🕒 + 1 uur



 4 personen



Ben jij ook zo fan van bastogne koekjes en van mousse? Dan is dit bastogne mousse recept echt wat voor jou! Deze lekkernij heeft een heerlijke zoete, romige en volle smaak. De mousse kun je perfect serveren als dessert, maar de lekkernij kun je ook perfect uitdelen als traktatie. Het toffe aan deze mousse is dat die onwijs lekker smaakt, maar ook nog eens gemakkelijk te maken is. Wie wil dat nou niet? Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze bastogne mousse kunt maken? Lees dan snel verder voor het bastogne mousse recept!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 500 milliliter houdbare Slagroom Melkan;
- 16 gram Vanillesuiker;
- 2 eetlepels ReggeVallei Caramel Naturel;
- BrandNewCake Wegwerp Spuitzak;
- BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #22.

Overige benodigdheden:

- 200 gram mascarpone;
- 200 gram bastogne koekjes;
- 4 glaasjes;
- Foodprocessor of hakmolen.

Recept

1. Houd 4 bastogne koekjes apart.
2. Verdeel de rest van de bastogne koekjes in 2 delen.



3. Breek een deel van de koekjes in grove stukken en maal het andere deel fijn.
4. Klop de slagroom samen met de vanillesuiker op.
5. Voeg de mascarpone toe en mix dit tot een stevig beslag.
6. Roer de fijngemalen bastogne koekjes erdoorheen.
7. Verdeel een gedeelte van de grove stukken bastogne onder in de glaasjes.
8. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.
9. Doe de bastogne mousse in de spuitzak.
10. Spuit hiermee een laagje mousse bovenop de grove stukken bastogne.
11. Doe op die laag mousse de grove stukken bastogne en de helft van de karamelsaus.
12. Herhaal deze 2 stappen, totdat de glaasjes zijn gevuld.
13. Breek de vier koekjes door de helft en leg in elk glaasje een half koekje.
Tip! Leg het koekje pas vlak voor het serveren op de mousse. Zo blijven de bastogne koekjes het lekkerste.
14. Laat de bastogne mousse minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.

Handige informatie

Wat is een mousse eigenlijk?

Je kent mousse vast al wel en hebt dit nagerecht waarschijnlijk ook al weleens gegeten. Weet je eigenlijk wel waar dit toetje vandaan komt? Mousse is een dessert dat oorspronkelijk uit Frankrijk komt. Het Franse woord 'mousse' betekent in het Nederlands letterlijk vertaald 'gerecht van stijfgeklopte room', dit zegt ook best goed wat deze lekkernij precies is. Je hebt veel verschillende soorten mousse en er zijn zowel zoete als hartige varianten. Het leuke aan deze lekkernij is dat het gemakkelijk te maken is en dat je er helemaal je eigen draai aan kan geven. Er zijn namelijk allerlei diverse soorten smaken van, het is maar net wat je zelf lekker vindt!

Hoe kun je de bastogne mousse het beste bewaren?

Met dit recept maak je 4 bastogne mousse glaasjes. Komen de toetjes niet allemaal in 1 keer op? Of wil je het nagerecht alvast van tevoren hebben gemaakt? Dan kun je de desserts het beste in de koelkast bewaren. De mousse blijft dan ongeveer 2 dagen goed.

Tip! Leg het koekje pas vlak voor het serveren op de mousse. Als je dat doet, blijven de bastogne koekjes het lekkerste.

Bekijk ook eens onze andere mousse recepten

Ben jij na het maken van deze bastogne mousse helemaal fan geworden van deze lekkernij? Dan hebben wij goed nieuws voor jou! Wij hebben namelijk nog een aantal andere recepten waarmee je verrukkelijke soorten mousse



kunt maken. Zoals: [mousse met blauwe kaas](#), [hartige taartjes met romige mousse](#), [aardbeienmousse](#), [frambozenmousse](#), [chocolademousse](#) en nog veel meer. Neem ook zeker een kijkje naar alle [andere overheerlijke mousse recepten](#). Deze lekkernijen zijn perfect als dessert, maar zijn ook een fantastische traktatie op bijvoorbeeld een verjaardag of ander feestje. Het is weer eens wat anders dan gebak!

Laat jouw zelfgemaakte bastogne mousse aan ons zien!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke bastogne mousse gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 100 stuks (Art.nr.: BNC00626)
- 1 x ReggeVallei Caramel Naturel 250g (Art.nr.: RGV15)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #22 (Art.nr.: BNC01116)
- 3 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)

