Mousse à l’Ovomaltine®

Quand je vous avais proposé ma recette de cookies aux pépites de chocolat au lait et au coeur d'Ovomaltine®, je vous avais dit que j'avais une autre idée avec la fameuse pâte à tartiner et que je vous la proposerais si tout fonctionnait comme je le voulais eh bien voici la recette (qui a fonctionné parfaitement ^^) ! Une dééélicieuse, terrible mousse à l'Ovomaltine®. Cette mousse était juste une merveille ! On sentait vraiment le goût de l'Ovomaltine®. Une mousse pas liquide, pas trop ferme, une tuerie ! Pour sûr je vais la refaire très prochainement !

Pour 4 mousses

Ingrédients:

220g d'Ovomaltine®

6 blancs d'oeufs

Préparation:

Faites fondre l'Ovomaltine® au four à micro-ondes entre 30sec et 1min. Laissez refroidir à température ambiante.

Montez les blancs d'oeufs en neige bien ferme.

Incorporez 1c. à soupe de blancs en neige à l'Ovomaltine® puis incorporez le reste délicatement en mélangeant avec une spatule, jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.

Répartissez la mousse dans des pots et entreposez toute une nuit au réfrigérateur. Si vous souhaitez que vos mousses soient plus fermes, vous pouvez les mettre au congélateur puis les sortir et les mettre au frais 15 à 30min avant de les servir.