



Vegane Mousse au Chocolat

Vegane Mousse au Chocolat

400 g Al Amier Kichererbsen

150 g dunkle Schokolade

0.5 Teelöffel Vanilleextrakt

3 Esslöffel Puderzucker

0.5 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

Schokoraspeln (optional)

Gesamtzeit: 2 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Vegane Mousse au Chocolat

1.

Kichererbsen abgießen und dabei die Flüssigkeit auffangen. Das Aquafaba in eine große Schüssel/Mixbecher geben. Die Kichererbsen anderweitig verwenden oder aufbewahren. Unser Rezept-Tipp: Knusprige Kichererbsen!

Die Schokolade in Stücke brechen und in einer hitzebeständigen Schüssel über einem Wasserbad schmelzen lassen. Gelegentlich umrühren. Wenn die Schokolade komplett geschmolzen ist, die Schüssel vom

Wasserbad nehmen und die Schokolade etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit das Aquafaba mit einem elektrischen Mixer 5-8 Minuten aufschlagen, bis es fluffig und weich ist oder steife Spitzen bekommt. Falls dies nicht passiert, Backpulver hinzufügen.

Dann Puderzucker und Vanilleextrakt hinzufügen und nochmal weiter schlagen.

Die geschmolzene Schokolade langsam über die Aquafaba-Mischung gießen und vorsichtig mit einem Spatel unterheben.

Mousse au Chocolat in Dessertgläser oder Schälchen verteilen und für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird.

Vor dem Servieren nach Belieben mit Schokoraspeln garnieren.