



Schoko Mousse

mit Aquafaba



Zutaten für 4 Personen:

Mousse

1 Dose Kichererbsen (400 g)
1 1/2 TL Sahnesteif
1 Pck. Vanillezucker
100 g vegane Zartbitterschokolade

Für die Zubereitung des veganen Eischnees wird das Wasser in dem die Kichererbsen eingeweicht sind, aufgefangen und mit dem Zucker und dem Sahnesteif ca. 7 Min mit einem Handrührgerät aufgeschlagen, bis es den „über Kopf-Test“ besteht. So entsteht eine luftige Masse die dem klassischen Eischnee zum Verwechseln ähnelt. Nun die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen und sobald sie leicht abgekühlt ist, vorsichtig unter den Eischnee heben. Die Mousse in Gläser füllen und mindestens 30 Min in den Kühlschrank stellen. Kakao darüber sieben, mit Obst und Minze garnieren und servieren.

Garnitur

Kakaopulver
einige Minzblätter
Beeren nach Saison