

Vegane Mousse AU CHOCOLAT

ZUTATEN FÜR DREI GLÄSER:

275 ml Aquafaba
(Flüssigkeit von zwei
400 g-Dosen Kichererbsen)
150 g vegane
Zartbitterschokolade
2 EL Ahornsirup
2 TL Agar Agar
2 Tüten Vanillezucker

FÜR DAS TOPPING:

Ahornsirup
Blaubeeren
Aprikosen
Basilikum
Krunchy Joy Cocoa

- 1 Schokolade in Stücke schneiden und über einem Wasserbad schmelzen.
- 2 Kichererbsen über einem Messbecher abtropfen lassen und beiseite stellen. as gewonnene Aquafaba in eine Küchenmaschine geben und zusammen mit dem Vanillezucker und dem Agar Agar steif schlagen.
- 3 Die geschmolzene Schokolade und Ahornsirup unter den Aquafabaschnee heben.
- 4 Die Mousse in drei Gläser füllen und für mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 5 Die fertige Mousse au Chocolat mit Obst, Müsli oder Ahornsirup servieren.

