

# 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. Das 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.

