

ZUKUNFTS-REZEPT

MOUSSE AU CHOCOLAT FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

- 100 g Aqua faba z.B. von Kichererbsen oder Bohnen aus dem Glas
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zitronensaft
- 3 EL Puderzucker
- 100 g vegane Zartbitterschokolade oder Kuvertüre



Zubereitung

Schlage für den Eischnee das Aqua faba, mit Backpulver und Zitronensaft kurz auf. Siebe den Puderzucker darüber und schlage die Flüssigkeit weiter, bis sie feste Spitzen zieht. Das dauert gute 5 bis 10 Minuten.

Schmelze die klein gehackte Schokolade im Wasserbad. Lass sie anschließend wieder abkühlen, sodass sie noch flüssig, aber schon deutlich abgekühlt ist. Lasse die Schokolade dann langsam in das steif geschlagene Aqua Faba fließen, währenddessen die Küchenmaschine oder Rührgerät auf mittlerer bis hoher Stufe laufen lassen. Nur solange rühren, bis sich alles verbunden hat, sonst wird die Luft aus der Masse geschlagen.

Fülle die Mousse in Schälchen oder Gläser und stelle sie bis zum Verzehr kalt.