SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Schokoladen-Mousse mit Aquafaba

Zubereitungszeit: 25 min

Kochzeit: 6 h

Gesamtzeit: 6 h 25 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Zutaten für veganes Schoko-Mousse:

140 ml Aquafaba (=400g Dose Kichererbsen)

200 g Blömboom Dark Hot Chocolate Drops

1 Prise(n) Salz

1 Pack Vanillezucker

Zubereitung des veganen Schoko-Mousse:

1.**Aquafaba vorbereiten:**

Aquafaba ist das Wasser, was normalerweise bei Kichererbsen in der Dose abgegossen wird. In unserem Fall bietet das jedoch die Grundlage für die Schoko-Mousse.

Gießen Sie also eine Dose Kichererbsen in ein Sieb und fangen Sie dabei die Flüssigkeit in einer Schüssel auf.

2.**Aquafaba aufschlagen und kühlen:**

Geben Sie das Salz Vanillezucker und Puderzucker zu dem Aquafaba hinzu. Schlagen Sie dieses nun für mindestens 10 Minuten steif.

Stellen Sie die Masse in den Kühlschrank.

3.**Schokolade schmelzen:**

Schmelzen Sie die Blömboom Hot Chocolate Drops über einem Wasserbad und lassen sie diese bei Raumtemperatur abkühlen.

4.**Aquafaba unterheben:**

Heben Sie vorsichtig das Aquafaba vorsichtig unter die geschmolzene Schokolade.

5.**Schoko-Mousse kaltstellen:**

Stellen Sie das Schoko-Mousse über Nacht oder mindestens für 6 Stunden in den Kühlschrank.