

Aquafaba Schokomousse

Zutaten für 4 Personen

- 120 g dunkle Schokolade (70–80% Kakaoanteil)
- Aquafaba-Flüssigkeit von 1 Dose Kichererbsen (400g)

Zubereitung

1. Schokolade grob hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Anschliessend abkühlen lassen.
2. Ein Abtropfsieb in eine Schüssel stellen und darin die Flüssigkeit von 1 Dose Kichererbsen abgiessen.
3. Die Kichererbsen-Flüssigkeit mit dem Mixer kräftig für einige Minuten aufschlagen. Wenn die Konsistenz von „Eischnee“ entsteht, eine Packung Sahnesteif einreisen lassen und weiter zu einem steifen Schnee aufschlagen.
4. Aquafaba-Eischnee auf die flüssige Schokolade geben und die Schokolade vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. Die geschmolzene **Schokolade sollte dabei abgekühlt sein** Ist diese noch zu heiss, zerfällt der Aquafaba-Eischnee wieder.
5. Das Schokoladenmousse auf vier Dessertgläser verteilen und für 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Tipp:

Mit saisonalen Früchten dekorieren.