

Schokomousse mit Aquafaba

Dauer: 30 Minuten **Portionen: 4**



Lies bitte das komplette Rezept durch, bevor du beginnst!

Zutaten:

240 ml Aquafaba
(Kichererbsenwasser aus der Dose)

140 g dunkle Schokolade

1-2 EL Zucker oder Agavendicksaft
(optional)

½ TL Vanilleextrakt (optional)

1 TL Zitronensaft



Kichererbsen enthalten viel Eiweiß, daher kann Aquafaba (Wasser aus der Kichererbsendose) in der Küche ähnlich wie Eiweiß eingesetzt werden.



Zubereitung:

1. Die Schokolade in kleinere Stücke brechen und in einem Wasserbad langsam schmelzen lassen.
2. Die geschmolzene Schokolade mit einem Löffel oder einem kleinen Schneebesen umrühren. Dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
3. Kichererbsen abgießen und das Aquafaba (Kichererbsenwasser) in einen Meßbecher geben.
4. Das Aquafaba mit einem Handrührgerät steif schlagen, bis es eine ähnliche Konsistenz wie Eischnee hat.
5. Hebe die Schokolade vorsichtig unter die geschlagene Aquafaba.
6. Mit Vanille und Zucker abschmecken und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden (oder über Nacht) fest werden lassen.