

Rezept für vegane Schokomousse mit Aquafaba

Zutaten

- 240 ml Kichererbsenwasser (das entspricht in etwa der Menge, die in 1 großen oder 2 kleinen Dosen Kichererbsen enthalten ist)
- 150 g vegane Zartbitterschokolade
- ggf. 1-2 EL Zucker
- ggf. 1 TL Johannisbrotkernmehl oder Guarkernmehl (damit die Mousse steif wird)
- ggf. Schokoraspel, Krokant, frische Beeren oder pflanzliche Sahne zum Dekorieren



Außerdem brauchen Sie folgende Utensilien

- Küchensieb
- Auffangbehälter für das Aquafaba
- Behälter, Topf und Löffel für ein Wasserbad
- fettfreier, hoher Becher
- Handrührgerät oder Standmixer

Zubereitung

1. Die Kichererbsen abgießen und das Aquafaba auffangen.
2. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Kurz beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.
3. Das Aquafaba in einem sauberen, fettfreien hohen Becher mit dem Handrührgerät zu feinporigem Schaum aufschlagen.
4. Optional den Zucker und das Johannisbrotkernmehl oder das Guarkernmehl dazugeben und weiterrühren, bis ein fester Schaum entsteht. Tipp: Beim Herausziehen der Quirle sollten sich Spitzen bilden, dann ist der Schaum fest genug.
5. Die flüssige Schokolade hinzugeben und vorsichtig unter den Schaum heben. Tipp: Die Schokolade darf für diesen Schritt nicht zu heiß sein. Dass die Masse ein wenig an Volumen verliert, ist normal. Ist die Schokolade aber zu heiß, fällt alles in sich zusammen.
6. Die Mousse in eine Schale füllen und einige Stunden in den Kühlschrank stellen, bis sie kalt und fest ist.
7. Nach Belieben die Schokomousse vor dem Servieren mit Schokoladenraspeln, Krokant, frischen Beeren und/oder pflanzlicher Sahne dekorieren.