

Vegane Schokoladenmousse

VORBEREITEN

5
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die vegane Schokoladenmousse

240 ml Aquafaba

120 g vegane Zartbitterschokolade

Besonderes Zubehör

Stabmixer

Du hast seit Tagen unglaublich Lust auf eine **vegane Schokoladenmousse**? Heute reichen **2 Zutaten**, um dich deine Lust nach einer veganen Mousse au Chocolat zu stillen: feinerbe **Zartbitterschokolade** und **falscher Eischnee**. Falscher was? Du könntest auch Aquafaba oder einfach **Kichererbsenwasser** sagen, denn genau das verbirgt sich hinter dem veganen Eischnee-Ersatz. Einfach steif schlagen, Schokolade unterheben und kalt stellen - mehr brauchst du für deine vegane Schokomousse nicht.

- 1 -

Schokolade grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Kurz auskühlen lassen.

- 2 -

Aquafaba mit dem Schneebesens-Aufsatz des Stabmixers ca. 10 Minuten steif schlagen, bis die Flüssigkeit eine weiße, luftig-kompakte Konsistenz annimmt.



- 3 -

Schokolade vorsichtig unterheben.

Vegane Schokoladenmousse



- 4 -

Sofort in Dessertgläser füllen und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

