

## Vegane Schokomousse



**Zubereitungszeit:** ca. 25 Minuten

**Kühlzeit:** 2 Stunden

**Eine Portion enthält:**

138,2 kcal (578,7 kJ)	12,3 g Kohlenhydrate
2,9 g Eiweiß	2,8 g Ballaststoffe
7,7 g Fett	

**Zutaten für 2 Portionen**

70 g Zartbitterschokolade (mind. 80 % Kakao)  
240 ml Kichererbsenwasser (Aquafaba)  
¼ TL Zitronensaft  
1 TL Bourbon-Vanillezucker  
½ EL Puderzucker  
50 g Himbeeren  
1 TL geraspelte Zartbitterschokolade

### Zubereitung

- 1 Die Schokolade klein hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Das Aquafaba mit Zitronensaft und Vanillezucker vermischen. Mit einem Handrührgerät zu einem festen Schnee aufschlagen (etwas Geduld mitbringen, es dauert ca. 5 Minuten). Nach und nach den Puderzucker untermischen.
- 2 Ein Drittel des Schnees zur Schokolade geben und vermischen. Den Rest des Aquafaba-Schnees zugeben und vorsichtig unterheben. Die Mousse in zwei Gläser füllen und mindestens 2 Stunden kühl stellen.
- 3 Mit Himbeeren und geraspelter Schokolade dekorieren und servieren.

### TIPP

Aquafaba bekommst du im gut sortierten Supermarkt im Tetrapack oder du verwendest Kichererbsen aus der Dose und fängst die Flüssigkeit beim Abschütten auf. Du benötigst dafür ca. 2 Dosen (à 400 ml). Die Kichererbsen kannst du für den Rote-Bete-Hummus (siehe Seite 156) verwenden oder portionsweise einfrieren.