



Mousse au Chocolat vegan von Aline Gunti

Mengen für 10 Personen

alles darunterziehen, 3h kühlstellen

Quelle: <https://www.bettybossi.ch/de/rezepte/rezept/vegane-mousse-au-chocolat-10008464/>

Tags: Vegetarisch

250 kg Schokolade	das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren.
1.0 kg Kichererbsen	
125 g Zucker	Kichererbsen abtropfen, dabei Einweichwasser (Aquafaba) in der Schüssel der Küchenmaschine auffangen (ergibt 160-180 g), Kichererbsen beiseite stellen (siehe Tipps). Das Einweichwasser mit dem Schwingbesen der Küchenmaschine ca. 5 Min. auf höchster Stufe steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Schaum glänzt. Den Schaum nach und nach mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Schokolade ziehen. Mousse in die Schälchen verteilen, zugedeckt ca. 15 Min. im Tiefkühler fest und kalt werden lassen.
125 kg Schokolade	Von der Schokolade mit dem Sparschäler Späne abschälen, Mousse damit verzieren.