



Schoggimousse Vegan

von DIEküche

Mengen für 50 Personen

Ein einfaches Dessert

1.25 kg Schokolade Schokolade extra dunkel/ vegan

Schokolade fein hacken, in einer dünnwandigen Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren.

2 kg Kichererbsen 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.

625 g Zucker

625 kg Schokolade Von der Schokolade mit dem Sparschäler Späne abschälen, Mousse damit verzieren.