



Vegane Mousse au Chocolat

Zutaten:

140	g	dunkle Kuvertüre
240	ml	Aquafaba
1-2	EL	Zucker optional *
½	TL	Vanilleextrakt optional
1	TL	Zitronensaft oder ½ TL Weinstein Backpulver (optional)*

*Optional zur Stabilisierung

Herstellung:

1. Kuvertüre schmelzen und temperieren.
2. Aquafaba mit einem Spritzer Zitronensaft zur Stabilisierung aufschlagen, (7-10 Minuten) bis es ganz steif ist.
3. Die geschmolzene Schokolade vorsichtig unter die geschlagene Aquafaba heben.
4. (Mach dir keine Sorgen, wenn die aufgeschlagene Aquafaba nach dem Hinzufügen der Schokolade etwas flüssiger wird (das ist völlig normal), aber sie sollte nicht zu flüssig werden. Mousse möglicherweise eher eine gießbare als eine löffelbare Konsistenz.
5. Stelle die Gläser mindestens 3 Stunden, besser noch über Nacht in den Kühlschrank.

