



♡ Kichererbsen & Schokomousse



♡ Zutaten

- › 150 ml Kichererbsenwasser
- › 70 g Zartbitterschokolade
- › 2 EL Vanillesojamilch
- › 1 EL Zucker
- › 1 TL Vanillezucker
- › 1 TL Backpulver

Frische Früchte zum Garnieren

Die Schokolade in sehr kleine und feine Stücke schneiden und in ein Schälchen geben.

Die Schokolade langsam schmelzen.

z.B. in der Mikrowelle 20 Sec. - Umrühren - 20 Sec. Umrühren - 10 Sec - Umrühren.

Die Vanillesojamilch ebenfalls für 20 Sec. in der Mikrowelle erwärmen und anschließens vorsichtig mit der angeschmolzenen Schokolade verrühren.

Die Schokoladencreme sollte sehr glänzend und cremig sein, wenn es richtig gemacht wurde.

Das Kichererbsenwasser in ein hohes Gefäß geben und mit dem Rührgerät aufschlagen. Es sollte eine Eiweißartige-Masse entstehen. Unter ständigem Rühren die Zucker und das Backpulver einrühren.

Nun kommt Löffelweiße die Schokocreme dazu und wird untergerührt.

Die Creme in ein oder mehrere kleine Gefäße schütten und für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Wenn die Creme etwas fest geworden ist kann diese nach belieben mit frischen Früchten garniert werden.

