MOUSSE AU CHOCOLAT OHNE EI / VEGAN / GALILEO

Eine Mousse au Chocolat ohne Ei? Schmeckt das überhaupt? Ja auf jeden Fall! Diese Mousse au Chocolat ist für alle Schokoholics ein MUSS! Sie kommt ohne Ei aus, da ich als Ei-Ersatz Kichererbsenwasser, das Aquafaba, verwende. Für diese vegane Mousse au Chocolat benötigt ihr nur 3 Zutaten. Probiert sie gleich mal aus.

Zubereitungszeit
15 Minuten

Kühlzeit
5 Stunden

ZUBEREITUNG

Gieße die Kichererbsen ab und fange das Wasser auf. Schlage das Kichererbsenwasser mit einem Handrührgerät oder mit der Küchenmaschine so lange auf, bis der „Eischnee“ steif ist. Füge den Zucker hinzu und rühre ihn mit ein. Schmilz die Schokolade über einem warmen Wasserbad. Die Schokolade sollte nicht zu heiß sein. Hebe sie nun vorsichtig unter den Eischnee und fülle die Mousse au Chocolat in kleine Dessertgläser ein. Stelle sie für mindestens 4–5 Stunden in den Kühlschrank. Da sie kein Ei enthält, ist die Mousse au Chocolat mehrere Tage haltbar und kann bedenkenlos gegessen werden.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

ZUTATEN:

- [ ] **240 g** Aquafaba (Kichererbsenwasser)
- [ ] **120 g** Zartbitterschokolade
- [ ] **1 EL** Zucker