



Grundrezept Mousse au Chocolat ohne Ei - vegan (auch für Thermomix®)

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Rezept für: 4 Portionen

Zutaten:

200 g Schokolade, vegan in Stücken
100 g Abgetropftes Wasser aus einer
Kidneybohnen- oder Kichererbsendose
(=Hülsenfrüchtewasser)
evtl. Zucker

Wenn Sie es gerne cremig möchten,
geben Sie noch 25 g Sahne dazu (soll
das Dessert vegan sein, Sahne
natürlich weglassen).

Mind. 2 Stunden kaltstellen

Zubereitung:

Herkömmlich:

Schokolade klein hacken und
im Wasserbad schmelzen lassen. Falls Sie Sahne und Zucker
verwenden möchten, dann rühren Sie die Sahne jetzt unter die
flüssige Schokolade.

Etwas abkühlen lassen (soll aber noch flüssig sein).

Währenddessen das Hülsenfrüchtewasser mit einem Handmixer
oder Pürierstab zu Schnee schlagen (Aquafaba).

Die flüssige Schokolade unterheben und kalt stellen.

Fertig :)

Zubereitung mit Thermomix®

Hülsenfrüchtewasser in den Mixtopf geben, in 3
Minuten/Schmetterling/Stufe 3,5 zu Schnee schlagen (Aquafaba)
und in eine Schüssel umfüllen. (Den Mixtopf müssen Sie nur grob
ausspülen).

Schokoladenstücke in den Mixtopf geben und in 6 Sekunden/Stufe
7 klein hacken. Falls Sie Sahne und Zucker verwenden möchten,
geben Sie sie jetzt zur gehackten Schokolade in den Mixtopf.

In ca. 2 Minuten/37°C/Stufe 1 schmelzen lassen. (Falls die
Schokolade noch nicht ganz geschmolzen ist, noch etwas Zeit
zugeben).

Etwas abkühlen lassen (soll aber noch flüssig sein) und dann auf
das Aquafaba geben, unterheben und kaltstellen.

Fertig :)

Quelle:

<https://www.organisation-mit-sabine.de/luftige-mousse-au-chocolat-ohne-ei/>