

Tempelhof-Schöneberger Kulinarium



VEGANE SCHOKOMOUSSE

von Jens Fischwasser





jens-fischwasser.de

Tempelhof-Schöneberger Kulinarium

Vegane Schokomousse von Jens Fischwasser



Zutaten

- 375 ml Kichererbsenfond (aus der Dose)
- 2,5 TL Backpulver
- 2,5 TL Zitronensaft
- 150 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Schokolade
- 1 EL Kakaopulver

Zubereitung

Kichererbsenfond mit Backpulver, Zucker, Puderzucker, Vanillezucker und Zitronensaft mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen, bis eine Art (Ei)Schnee entsteht. Das dauert etwas länger als beim gewohnten Eischnee.

Die Schokolade auf dem warmen Wasserbad schmelzen und mit dem Kakaopulver in den Schnee unterheben. Fertig!

Guten Appetit!