

Schokoladen- Espresso-Mousse Rezept

Zutaten für 6 Personen

400ml	Kokosmilch
200g	vegane Zartbitterschokolade
400g	Aquafaba*
2EL	abgekühlter Espresso
1TL	Agavendicksaft (Art.Nr.: 51.000.091)
	Kakaopulver

* Abtropfwasser von einer 400g Dose Kichererbsen



Zubereitung

1. Die Kokosmilch über Nacht im Kühl-schrank kaltstellen, damit sich die festen und flüssigen Bestandteile trennen.
2. Die Schokolade in einer hitzebestän-digen Schüssel über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle vorsichtig schmelzen.
3. Die Kichererbsen abgießen und die Flüssigkeit (Aquafaba) in eine Rührschüs-sel geben. Mit einem Handmixer aufschlagen, bis sie eine schaumige Konsistenz mit weichen Spitzen erreicht.
4. Die geschmolzene Schokolade zusam-men mit Agavendicksaft und Espresso vorsichtig unter die aufgeschlagene Aquafaba heben.
5. Die Masse in sechs Gläser oder Schälchen füllen und für mehrere Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Die flüssige Phase der Kokos-milch abgießen und die festen Bestandteile mit einem Handmixer aufschlagen, bis sie die Konsistenz von Schlagsahne haben.
7. Die Kokossahne auf die festgewordene Mousse geben und mit Kakaopulver bestäuben.