

Veganes Schoggimousse



Vegan, Laktosefrei

Zubereitung

Zutaten Veganes Schoggimousse

- 100 g vegane Schokolade mit hohem Kakaogehalt (z. B. Bio-Schokolade aus Peru mit 89 % Kakaogehalt)
- 100 g Aquafaba (Abtropf-Wasser von 1 Dose Kichererbsen)
- 170 g Seidentofu
- 1 TL Vanillepaste
- Cocoa Nibs, Kokosjoghurt und Chiliflocken für die Dekoration

Zubereitung Veganes Schoggimousse

Die Schokolade in einer Schüssel über einem Wasserbad vorsichtig schmelzen. Kichererbsen abtropfen, die Flüssigkeit (Aquafaba) dabei auffangen. (Kichererbsen zugedeckt kühl stellen und später z. B. für einen Salat oder Humus verwenden.) Das Aquafaba mit einem Handmixer ca. 10 Minuten schaumig schlagen, bis eine weisse, Eischnee-ähnliche Konsistenz entsteht. Den Seidentofu zusammen mit der Vanillepaste mit dem Handmixer glatt mixen. Die geschmolzene Schokolade dazugeben. Vorsichtig den geschlagenen Aquafaba-Schnee unterheben. In 4 Gläser abfüllen und für mindestens 2 Stunden kühl stellen. Kurz vor dem Servieren die Mousse mit einem Klecks Kokosjoghurt, Cacao Nibs und einigen Chiliflocken verzieren.