



Zutaten

Für 2 – 3 kleine Schalen

- 140 ml Aquafaba
- 80 g iChoc Classic
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Essig
- 30 g Puderzucker

Aquafaba Schokomousse

Zubereitung

1. Die Schokolade vorsichtig in einem Wasserbad schmelzen und dann den Puderzucker unterrühren, bis er nicht mehr zu sehen ist.
2. Die Schokomasse abkühlen lassen, bis sie so weit wie möglich abgekühlt, aber dabei noch flüssig, ist.
3. In der Zwischenzeit Aquafaba zusammen mit Backpulver und Essig mit einem Handrührgerät aufschlagen bis es die feste Konsistenz von Eischnee angenommen hat.
4. Die Schokomasse vorsichtig unterheben, auf Schüsseln verteilen und vor dem Servieren mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.