



WEIßE SCHOKOLADEN- MASCARPONE-CREME MIT ZIMTSTERNEN

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für die Creme

250g vegane Mascarpone
50 ml vegane Sahne
etwas Vanille
60 ml Aquafaba (Kichererbsenwasser)
50 g Puderzucker

Außerdem

120 g iChoc White Vanilla
10 Zimtsterne
Backkakaopulver

ZUBEREITUNG

1. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Währenddessen Mascarpone mit Sahne aufschlagen (falls es zu stückig wird, einen Pürierstab benutzen) und die Vanille dazugeben.
2. In einer separaten Schüssel Aquafaba mit Puderzucker aufschlagen, bis es steif ist.
3. Nun die geschmolzene Schokolade unter die Mascarpone-Creme rühren und dann für 30 – 60 Minuten abkühlen lassen. Währenddessen 6 Zimtsterne zerkleinern.
4. Nach dem Abkühlen den Aquafaba-Schnee unter die Masse heben.
5. Zum Schichten nun die Hälfte der Creme auf 4 Gläser verteilen. Darauf die zerkleinerten Zimtsterne streuen und mit der restlichen Creme auffüllen. Zum Schluss mit etwas Kakaopulver bestreuen und einem Zimtstern garnieren.