



# 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.