

Orangen-Schokoladenmousse-Kuppeln



Zutaten

Für 4 Portion

Für die Mousse

120 ml gekühltes Aquafaba (Kichererbsen Kochwasser aus Glas / Dose)

100 g iChoc Almond Orange Schokolade

Für den Kuchen

120 g Weizenmehl Type 550

1 TL Backpulver

1/4 TL Natron

1 Prise Salz

120 ml Pflanzendrink

1 TL Apfelessig

60 ml geschmolzenes Kokosöl

80 ml Ahornsirup

Für die Glasur

200 g iChoc Classic Style Schokolade

30 ml Reisdink

Außerdem

Silikonform mit 4 Halbkugelmulden, je Ø 7 cm
quadratische Kuchenform (20 x 20 cm)
runder Ausstecher oder Glas mit Ø 7cm

Zubereitung

1. Die Almond Orange Schokolade im Wasserbad vorsichtig schmelzen und etwas abkühlen lassen.
2. Das Aquafaba in eine gekühlte Schüssel füllen und mit einem elektrischen Handmixer für 5-10 Minuten steif schlagen.
3. Die flüssige Schokolade zum Aquafaba geben und vorsichtig unterheben. Die Mousse in die 4 Halbkugelmulden füllen, bis sie etwa zu $\frac{3}{4}$ gefüllt sind. Die Form für 2 Stunden ins Gefrierfach stellen.
4. Währenddessen für den Kuchen alle flüssigen Zutaten in eine Schüssel verrühren. In einer separaten Schüssel alle trockenen Zutaten ebenso vermengen. Dann die flüssigen zu den trockenen Zutaten geben und zu einem Teig glatten Teig verarbeiten.

- 5.** Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Kuchenform mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Backform geben, glattstreichen und für 10-12 Minuten backen (Stäbchenprobe).
- 6.** Den Kuchen auskühlen lassen und anschließend 4 Kreise mit einem Ausstecher oder Glas aus dem Kuchen stechen. Einen Kuchenkreis auf je einer gefüllten Halbkreisrinne setzen und leicht andrücken. Dann die Form wieder zurück in das Gefrierfach stellen.
- 7.** Nun die Schokolade für die Glasur im Wasserbad schmelzen. Den Reisdink nach und nach unter ständigem Rühren dazugeben, bis die Schokolade cremig ist.
- 8.** Die 4 Mousse-Kuppeln vorsichtig aus der Form lösen und auf ein Backgitter stellen. Gleichmäßig mit Glasur übergießen und für 2-4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.