

Mousse au Chocolat leichte Version (vegan, lactosefrei)

Angaben für 10 Portionen á 50g

300ml	Hafersahne
200g	vegane Bitterschokolade
5g	Kaffeeinstantpulver
2g	Agar- Agar
20ml	Rum

200ml	Aquafaba
100g	Rohrohrzucker
1Btl (8g)	Sahnesteif

Zubereitung:

Hafersahne, Kaffeepulver und Agar- Agar aufkochen und kurz kochen lassen. Danach die Schokolade zugeben und schmelzen lassen. Rum zugeben. Danach abkühlen lassen, rühren.

Aquafaba mit dem Handrührgerät aufschlagen. Zucker mit dem Sahnesteif vermengen und während des Schlagens nach und nach zugeben. Aus der Aquafaba wird ein fester Schnee.

½ des Schnees mit der flüssigen Schokoladenmasse vermengen. Die jetzt etwas flüssigere Masse mit der zweiten Hälfte der aufgeschlagenen Aquafaba vorsichtig vermengen, Mousse sofort in Gläser abfüllen. Kalt stellen und nach dem Festwerden garnieren.