

## Mousse au chocolat mit AquaFaba

### **Zutaten**

1	Dose	Kichererbsen (davon das Wasser)
1	TL	Backpulver
1/2	TL	Xanthan (optional, geht auch ohne)
100	g	Puderzucker
1	EL	Zitronensaft
250	g	Schokolade
3	EL	Kakao (oder weniger ... wie man mag)
	optional	2 EL Rum oder Amaretto

### **Zubereitung**

Das Wasser der Kichererbsendose mittels einem Haarsieb abseihen und auffangen. Zitronensaft, Backpulver und Xanthan hinzufügen und mit einem Handmixer kurz etwas schaumig schlagen. Dann gesiebten Puderzucker hinzufügen und weiter mixen bis die Masse am Rührer kleben bleibt.

Kakao in einem Wasserbad vorsichtig schmelzen. Den Kakao einrühren.

Nun die Schokomasse unter den Kicherschnee ziehen, bis sich keine Farbunterschiede mehr zeigen und eine homogene Masse entstanden ist. Das muss dann für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank.

Nach 1-2 Tagen ist die Mousse perfekt ... Kann natürlich aber auch schon vorher verspachtelt werden ;)

Fertig!!