



Шоколадов мус

⌚ 20–30 Минути 

Подготвка

- 1 Разтопете шоколада на Водна баня и оставете да се охлади напълно. Смесете канелата и шоколада.
- 2 Отцедете течността от консервите с нахут (аквафаба) и я разбийте в мощен блендер, докато добавяте бакнулвера и сухата сметана. Трябва да се получи бяла смес с консистенция, подобна на бита сметана.
- 3 Добавете нахутената смес към шоколада. След това напълнете 6 чаши със сместа, охладете за един час и се насладете.

Съставки за 6 Порции

◆ = Kotányi Produkte

2 Консерви с нахут (400 g)

1 онаковка Суха сметана

1 ч.л. Бакнулвер

180 g Шоколад за готвене

1 ч.л. ◆ Канела на прах

