



Шоколадов мус

🕒 20–30 Минути 

Подготовка

- 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 бакпулвера 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 опаковка	Суха сметана
1 ч.л.	Бакпулвер
180 g	Шоколад за готвене
1 ч.л.	♦ Канела на прах

