

Lebkuchen-Schokomousse

20–30 Min

Zubereitung

1. Im Wasserbad die Schokolade schmelzen und gut abkühlen lassen. Das Honiglebkuchen-Gewürz unter die Schokolade mischen.
2. Das Aquafaba (Abtropfwasser der Kichererbsen) aus der Dose abschöpfen und unter Zugabe des Backpulvers und Sahnesteif mit einem starken Mixer mixen, bis eine weiße Konsistenz ähnlich wie Eiweißschnee entsteht.
3. Den Schnee unter die Schokolade heben. Anschließend in 6 Gläser füllen, eine Stunde kalt stellen, servieren und genießen.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

2	Dosen Kichererbsen (400g)
1 Pkg.	Sahnesteif
1 TL	Backpulver
180 g	Kochschokolade
1 TL	Honiglebkuchen Gewürzmischung