



# 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

