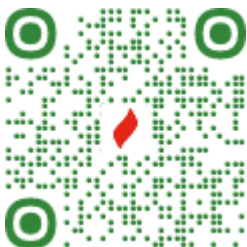




## Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

|          |                                   |
|----------|-----------------------------------|
| 2        | Csicszeriborsó-konzerv<br>(400 g) |
| 1 csomag | Habfixáló                         |
| 1 tk.    | Sütőpor                           |
| 180 g    | Étcsokoládé                       |
| 1 tk.    | ♦ Mézes sütemény<br>fűszerkeverék |



# Mézeskalácsos csokimousse

⌚ 20—30 Perc 

## Elkészítés

- 1 Olvasszuk fel a csokoládét vízfürdő felett, majd hagyjuk teljesen kihűlni. Keverjük a csokoládéhoz a Mézes sütemény fűszerkeveréket.
- 2 Szűrjük le az aquafabát (a konzerv-csicszeriborsó levét), majd kezdjük el keverni nagy teljesítményű robotgéppel. Adjuk hozzá a sütőport és a habfixálót, és verjük tovább addig, amíg a tojáshabhoz hasonló állagú, fehér masszát kapunk.
- 3 Forgassuk össze a habot a csokoládéval. Osszuk szét a krémet 6 pohárban, és fogyasztás előtt tegyük hűtőszekrénybe egy órára.