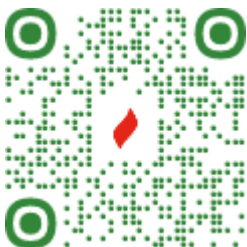




Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

2	Csicseriborsó-konzerv (400 g)
1 csomag	Habfixáló
1 tk.	Sütőpor
180 g	Étcsokoládé
1 tk.	♦ Mézes sütemény 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-csicseriborsó 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.