

# AQUAFABA-SCHOKOMOUSSE



140 g dunkle Schokolade

- Schokolade in einem Wasserbad schmelzen lassen.

---

240 ml Aquafaba  
1 TL Zitronensaft  
1/2 TL Vanille-Extrakt  
Puderzucker nach  
Belieben

- Aquafaba, Zitronensaft und Vanille-Extrakt mit einem leistungsstarken Handmixer steig schlagen (ca. 10 Minuten).
- Puderzucker nach Belieben ergänzen.
- Ist die Schokolade etwas abgekühlt, kann diese vorsichtig unter den Schaum gehoben werden.

- 
- Schokomousse in Gläser füllen und für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.