

# MOUSSE-AU-CHOCOLAT

## Zutaten:

400g Dose Kichererbsen, am besten vorher gekühlt lagern  
½ TL Backpulver  
1 TL Zitronensaft  
3 EL Agavendicksaft  
50g vegane Zartbitter-Schokolade  
½ TL Lebkuchengewürz  
Frische Früchte und Kakaonibs als Topping

## Zubereitung:

- 1.** Vegane Schokolade im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Danach die geschmolzene Schokolade mit etwas Lebkuchengewürz vermengen.
- 2.** Die Kichererbsen Dose über einem Sieb leeren, dabei unbedingt die Flüssigkeit auffangen.
- 3.** Das Kichererbsen-Wasser in ein hohes Gefäß gießen. Backpulver und etwas Zitronensaft hinzugeben und mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Nicht die Geduld verlieren, das kann manchmal bis zu 5 Minuten dauern.
- 4.** Nun die abgekühlte Schokoladenmasse vorsichtig unter den aufgeschlagenen Schaum heben und nach Geschmack mit Agavendicksaft süßen. Dabei den Schaum nicht zu stark umrühren, da er sonst zusammenfallen kann.
- 5.** Sobald die Schokolade vollständig untergerührt ist, die Mousse in kleine Gläser abfüllen und im Kühlschrank für mindestens 3 Stunden kalt stellen. Mit frischen Früchten und Kakaonibs servieren.

