

# Vegane Schoko-Mousse mit Beeren

**Für zwei Personen**

**Für die Schoko-Mousse:**

1 Dose Kichererbsen	120 g dunkle vegane Schokolade (70%)	$\frac{1}{2}$ TL Agavendicksaft
1 TL Espresso	6 Tropfen Rum	Agar Agar

**Für die Garnitur:**

10 gemischte frische Beeren

**Für die Schoko-Mousse:**

Die Kichererbsen abtropfen, Wasser auffangen.

Ein heißes Wasserbad vorbereiten.

Schokolade grob hacken und über dem Wasserbad schmelzen.

Schokolade mit Agavendicksaft, Espresso und Rum abschmecken.

Kichererbsenwasser in einer Küchenmaschine für etwa 3 Minuten steif schlagen. Agar Agar nach und nach hinzufügen und kurz weiterschlagen, bis die Konsistenz von Eisschnee erreicht wird.

Schokolade mit einem Teigschaber unter die Eisschneemasse heben.

Masse in Dessertgläser verteilen und kühl stellen.

**Für die Garnitur:**

Beeren verlesen. Die Mousse damit garnieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Christin Beyer am 18. Oktober 2018