

superfood



Vegansk chokolademousse

Ingredienser 10 pers.:

270 g mørk chokolade
180 ml mandelmælk (gerne sød)
3 spsk. kokosolie
225 ml aquafaba
3 spsk. agavesirup

Tilberedning:

Skær chokolade i stykker og kom det i en gryde sammen med mandelmælk.

Smelt massen over vandbad. Smelt kokosolien i og lad den afkøle til ca. 30 grader. Pisk aquafaba stift når chokoladen er afkølet. Tilføj agavesirup når massen er ved at være næsten stiv.

Bland $\frac{1}{4}$ af aquafaba i chokolademassen til den er næsten ensartet i farven. Rør derefter resten af aquafabaen i forsigtigt med en dejskraber.

Kom massen i portionsforme og stil dem på køl mindst 3 timer og gerne natten over.

Pynt chokolademoussen med chokoladespåner og evt. friske bær og mynte.

Massen skal ikke være så stiv som til marengs, og piskeris og andre redskaber må ikke være våde under piskning af aquafaba (som med æggehvider).



154394
Beauvais Økologisk Kikærter

Aquafaba

Aqua betyder vand på latin. Faba betyder bønne. Lagen fra dåsen med kikærter og bønner har fantastiske egenskaber som erstatning for blandt andet æg i madlavningen.

Der er ca. 1 dl aquafaba i en dåse Beauvais Økologisk Kikærter.