

Chocolademousse met aquafaba – recept

Een veganistische chocolademousse! (Dus zonder eieren. 😊)

Wat heb je nodig voor 4 porties?

150 gram pure chocolade (70% cacao)
120 gram aquafaba (vocht uit 1 blik/pot kikkererwten)
een paar druppels citroensap
100 gram kristalsuiker
1 theelepel vanillepoeder

Wat ga je doen?

1. Smelt de chocolade in de magnetron of au bain-marie.
2. Klop het aquafaba met het citroensap met een handmixer. Doe dit zeker 10 minuten. Voeg na 10 minuten beetje bij beetje de suiker toe terwijl je blijft mixen. Roer het vanillepoeder erdoor.
3. Schenk de gesmolten chocolade erdoor en mix met een spatel of lepel.
4. Serveer met bijvoorbeeld vers fruit.

Het geheim voor het beste resultaat is geduld. Je moet zeker 10 minuten kloppen om een goed opgeklopte mousse te krijgen. Het wordt snel dikvig, maar blijf toch mixen want het is nog niet stevig genoeg!



<http://www.degroenemeisjes.nl/chocomousse/>