



VEGANES MOUSSE AU CHOCOLAT MIT MANGO - MARACUJA UND ERDNUSSCRUMBLE

(Süßes & Backen)

Der Dessert Klassiker. . . schokoladig, cremig und super
luftig.

Rezept für: 6 Gläschen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten (+ über Nacht kalt stellen)

Zutaten

Mousse au Chocolat

200g dunkle Kuvertüre (alternativ Deine Lieblings Schokoladentafel)

250ml Aquafaba (Kichererbsenwasser) von 2 Dosen Kichererbsen

2 EL Agavendicksaft

2 Pk. Vanillezucker (alternativ Kokosblütenzucker und Vanillearoma)

Topping

1 Mango

3 Stück Maracuja / Passionsfrucht

100ml Orangensaft

1/2 TL Maisstärke

3 TL kaltes Wasser

Erdnusscrumble

90g Erdnüsse, geröstet und grob gemahlen

50g vegane Butter, temperiert

100g Mehl

50g Kokosblütenzucker (alternativ Rohrzucker)

Anleitung

1. Das Kichererbsenwasser und den Vanillezucker mit einem Handrührgerät oder einer Aufschlagmaschine steif schlagen.
2. Die Schokolade / Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. Anschließend den Agavendicksaft zugeben und das geschlagene Aquafaba langsam unterheben, bis eine homogene Masse entsteht.
3. Das Schokomousse in eine Form oder in kleine Gläschen füllen und über Nacht kalt stellen.
4. Die Erdnüsse in einer Küchenmaschine grob mahlen. Alle Zutaten für den Crumble vermengen und so lange mit den Händen bearbeiten, bis alles zu einer krümeligen Masse wird. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 170 Grad im vorgeheizten Ofen circa 15 Minuten backen.
5. Das Fruchtfleisch der Maracuja mit Orangensaft in einem kleinen Topf drei Minuten köcheln lassen. Die Maisstärke in 3 EL kaltem Wasser auflösen und unter Rühren in die kochende Maracuja - Orangensaft - Mischung geben und nochmal kurz aufkochen lassen.
6. Die Mango in kleinen Würfel schneiden und unter die kalte „Maracuja Soße“ geben.
7. Zusammen mit dem Schokomousse und dem Erdnusscrumble anrichten.

TIP

- Anstelle des Kichererbsenwassers könnt Ihr auch vegane Sahne und etwas Sahnesteif verwenden.
- Der Crumbleteig eignet sich auch gut für einen veganen Apple Crumble.