

Veganes Mousse au Chocolat

Ein süßer Wochenstart gelingt mit dem ersten Rezept der Tirol-Woche. Serviert wird ein veganes Mousse au Chocolat.

Zutaten

200 g Zartbitterschokolade
150 g Feinkristallzucker
100 ml Pflanzenmilch
30 g Eiweiß-Ersatzpulver
150 g Wasser kalt
10 g Eigelb-Ersatzpulver
50 g Wasser warm
1 Prise Salz
Schale einer halben Orange

Zubereitung

Die Pflanzenmilch erhitzen, vom Herd nehmen und die Schokolade darin schmelzen. Das Eigelb-Ersatzpulver mit 50g warmen Wasser verrühren und in die warme Schokoladen-Pflanzenmilchmischung einrühren, genauso wie die geriebene Orangenschale.

Das Eiweiß-Ersatzpulver mit 150g Wasser und einer Prise Salz in einem hohen, fettfreien Mixbecher aufschlagen, dabei den Mixbecher etwas schräg halten, damit mehr Luft in den Eischnee eingeschlagen wird. Wenn der Eischnee wie gewohnt fest ist, den Feinkristallzucker langsam einrieseln lassen und dabei immer auf höchster Stufe weiterschlagen, bis eine Baisermasse entstanden ist. Nun einen kleinen Teil der Baisermasse unter die lippenwarme Schokoladenmasse rühren (angleichen), das Gemisch dann vorsichtig unter die Baisermasse mittels eines Schneebebens heben und dabei achten, dass die Luftigkeit erhalten bleibt. Das fertige Mousse in eine kleine Auflaufform füllen und am besten über Nacht kalt stellen. Aus dem erstarrten Mousse mit einem in Wasser getauchten Esslöffel Nocken ausstechen und nach Belieben auf einen Spiegel aus Fruchtsauce setzen und mit frischen Früchten, Sahne und Schokoladenspänen dekorieren.