



# FEESTELIJKE VEGAN CHOCOMOUSSE

*met het sap van kikkererwten*

- bereiding | 40 min.
- aantal | 4 glaasjes
- Vegan

## INGREDIENTEN

### Donkere mousse:

- 120 ml aquafaba  
= vocht van kikkererwten
- 100 gr suiker
- 200 gr vegan chocolade

### Witte mousse:

- 250 gr vegan witte chocolade
- 500 ml opklopbare plantaardige room
- 2 zakjes klop fix
- 4 el diepvriesfruit
- 250 gr speculoos

## BEREIDING

01

Verkruimel de speculoos en verdeel over de bodem van de glaasjes.

02

Smelt de witte chocolade met 2 el room au bain marie. Klop de rest van de room op met de klop fix tot een stevig geheel. Roer de witte chocolade er onder en verdeel over de glaasjes. Laat afkoelen

03

Laat het diepvriesfruit opwarmen in een pannetje en roer om tot er een sausje ontstaat. Verdeel dit ook over de glaasjes en zet 30 min in de koelkast..

04

Smelt de chocolade au bain marie, mix de aquafaba en suiker 10 min. tot het er uit ziet als opgeklopt eiwit. Meng de chocolade er voorzichtig onder.

05

Verdeel over de glaasjes en laat nog een uur opstijven in de koelkast. Garneer eventueel met kokosrasp of amandelschilfers, een takje rozemarijn en wat framboosjes.