

Vegan chocomousse

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

250 gram pure chocolade
190 ml vocht uit een blikje kikkererwten (gebruik eventueel het afgietvocht van de kikkererwten die je gebruikt om te roosteren als borrelhapje)
100 gram suiker
1 eetlepel cacaopoeder
1 blik kokosroom (volvet)
50 gram chocolade
1⁄2 sinaasappel (geraspte schil)

Bereidingswijze

1. **Smelt eerst de chocolade. Breek deze in kleine stukjes en schep in een kom die in de microgolfoven mag. Zet 1 minuut in de microgolfoven en roer. Laat telkens 30 seconden verhitten, roer en check of de chocolade bijna is gesmolten. Haal de kom uit de microgolfoven en blijf roeren tot de chocolade volledig is gesmolten. Zet apart en laat een beetje afkoelen.**

2. **Giet het vocht van de kikkererwten in een mengkom van de keukenrobot en voeg 2 eetlepels suiker toe. Gebruik de staande mixer om het vocht op te kloppen. Begin rustig, en zet de mixer daarna op volle kracht. Mix zeker 7 minuten tot je zachte pieken krijgt. Blijf beetje bij beetje suiker toevoegen terwijl je blijft mixen. Laat nog eens 8 minuten draaien. Spatel er de gesmolten chocolade en het cacaopoeder door, gebruik hiervoor een rubberen pannenlikker. Blijf mengen tot de chocolade evenredig is verdeeld. Schep in glazen. Laat gedurende minstens 1 uur opstijven in de koelkast.**

3. **Serveer met lichtjes opgeklopte kokosroom, geraspte chocolade en sinaasschil.**