Kochen

Stina Spiegelberg **Donnerstag, den 09.12.2021**

Lebkuchenmousse mit Granatapfel **Für 4 Stück**

Zutaten:
Für die Mousse:
1 Dose Kichererbsen (Inhalt: 400 g, Abtropfgewicht 240 g), davon das Abtropfwasser (160 g)
1 gute Prise Salz
150 g Zartbitterkuvertüre
100 g vegane Schlagsahne
2 EL Kokosblütensirup
0,5 TL Vanille, gemahlen
0,5 TL Lebkuchengewürz

Für die Deko:
120 g Zartbitterkuvertüre
100 g vegane Schlagsahne
0,5 Granatapfel
einige Schokoröllchen

Außerdem:
4 Gläser
Spritzbeutel mit Lochtülle

Zubereitung:
1. Die Kichererbsen abtropfen lassen, dabei das Kichererbsenwasser auffangen. Das Kichererbsenwasser (ca. 160 g) mit einer guten Prise Salz und mit den Quirlen des Handrührers 5 bis 10 Minuten zu einem richtig festen Schaum aufschlagen.
2. Die Kuvertüre grob hacken und in einer Schale über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Geschmolzene Kuvertüre etwas abkühlen lassen.
3. Die vegane Sahne steif schlagen.
4. Die flüssige Kuvertüre, den Kokosblütensirup, die Vanille und das Lebkuchengewürz unter den Aquafabaschaum heben und die geschlagene vegane Sahne unterheben. Die Mousse in Gläser füllen und zugedeckt mindestens 30 Minuten kalt stellen.
5. Währenddessen für die Dekoration die Kuvertüre fein hacken. Die Granatapfelkerne aus der Schale lösen. Die vegane Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen.
6. Die Lebkuchenmousse aus dem Kühlschrank nehmen, mit Sahnetupfen, Granatapfelkerne, gehackter Zartbitterkuvertüre und Schokoröllchen garnieren und servieren.

Unser Tipp: In diesem Rezept benötigen wir nur das Kichererbsenwasser. Die Kichererbsen können Sie für ein Curry oder andere Leckereien verwenden.