

Chokolademousse:

Ingredienser:

- 100 g. mørk chokolade
- 120 gram kikærtevand, ca. 1 dåse (gem kikærterne).

Fremgangsmåde:

1. Smelt chokoladen over vandbad på lav varme.
2. Put chokoladen over i en skål og lad den køle i 10 minutter.
3. Dræn kikærterne, ***!MEN GEM VANDET!***
4. Vej 120 g. aquafaber (kikærtevand) af og pisk det luftigt i mindst 7 minutter.
5. Vend aquafaber forsigtigt sammen med den afkølede chokolade.
6. Portionsanret moussen i små skåle eller glas.
7. Sæt moussen på køl i 4 timer.

Vi har snydt lidt og lavet det i forvejen, så hele holdet kan få lov til at smage ;-)