

La Flor

Schokoladen-Mousse

FÜR 2-3 PORTIONEN
VON LAURA SCHÄLCHLI / LA FLOR

Dieses leichte, etwas andere Schokoladen-Mousse-Rezept bringt den starken Charakter der «Finca Rodrigo»-Schokolade von La Flor wunderbar zum Ausdruck.

70 g KICHERERBSENWASSER*
1 EL ZITRONENSAFT
1 EL PUDERZUCKER
70 g FINCA RODRIGO 73%, Venezuela
La Flor Schokoladentafel

* Das aufgefangene Kichererbsenwasser von gekauften Kichererbsen im Glas oder in der Dose, auch Aquafaba genannt. Für selbergemachtes Aquafaba kann der Hülsenfrüchte-Kurs bei Sobre Mesa besucht werden.



HASELMAUS
Die Haselmaus ist eigentlich keine Maus. Sie gehört, wie auch der Siebenschläfer, zu den Hörnchenverwandten. Bei Nahrungsmangel oder Kälte kann die Haselmaus für einige Stunden in einen Schlafzustand verfallen. Ihr Stoffwechsel verlangsamt sich und ihre Körpertemperatur sinkt. Im Winter hält sie in Erdhöhlen oder Baumstümpfen Winterschlaf.

Das Kichererbsenwasser zusammen mit dem Zitronensaft und Puderzucker in einem Standmixer steif schlagen. Die Masse wird nach circa 8 Minuten steif, sie kann nicht überschlagen werden. Falls nötig, noch länger aufschlagen, bis die Masse so steif ist, dass sie sich beim Umdrehen der Schüssel nicht bewegt.

In der Zwischenzeit die Schokolade in Stücke schneiden oder brechen und in einer Schüssel über einem Topf mit heissem Wasser langsam schmelzen. Wichtig ist, dass das Kochwasser im Topf nicht zu heiss ist und nicht die Schüssel der schmelzenden Schokolade berührt.

Die Schüssel mit der geschmolzenen Schokolade vom Topf nehmen und weiter-rühren, um sicherzugehen, dass alle Stücke geschmolzen sind, und um die Masse etwas runterzukühlen.

Mit einem Spachtel die Schokolade langsam unter die weisse Masse ziehen. Gut vermischen und in Gläschen oder eine Schüssel füllen. Für mindestens 20 Minuten kühl stellen. Das Mousse ist 3 Tage im Kühlschrank haltbar.

BILD LINKS – Adobe-Stock / BILD RECHTS – Tina Sturzenegger

