

Veganes weißes Mousse au Chocolat



- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Mousse au Chocolat - Das allseits beliebte französische Dessert ist auch als **vegane Variante** ein kulinarischer Genuss! Die Köstlichkeit aus Schokolade und Sahne kann hervorragend durch vegan Produkte ersetzt werden. Als sommerliche Version des Klassikers, wird bei diesem Rezept weiße vegane Schokolade aus Pflanzenmilch verwendet. Diese ist meist in Bio-Fachgeschäften erhältlich. Die herkömmliche Sahne wird einfach durch eine vegane Alternative ersetzt. Das Mousse ist einfach zu Hause herzustellen und überzeugt mit seiner luftigen Cremigkeit. Durch die Orange erhält es zugleich eine erfrischend-fruchtige Note. Das Rezept für das vegane Mousse au Chocolat steht der klassischen Variante in seiner Raffinesse in nichts nach und kann sich auf jeder Party sehen lassen. Hier finden Sie weitere köstliche vegane Rezepte.

Zutaten

- 400 ml vegane Sahne
- 1/2 Tl Agar - Agar (Vegane Gelatine)
- 200 g weiße Schokolade aus Pflanzenmilch, gebröckelt
- Mark von 2 Vanilleschoten oder ¾ Tl Bourbonne - Vanillepulver
- Saft 1 Orange und etwas Abrieb
- 1 kleine Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schokolade auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.

Schritt2

100 ml flüssige Sahne mit Agar - Agar, 1 - 2 min. köcheln und dann abkühlen lassen. 2 min. mit dem Stabmixer schaumig aufmixen und die geschmolzene Schokolade verrühren. Die restliche, steif geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben, Vanillemark und Orangensaft und Abrieb dazu geben.

Schritt3

In Portionsgläser oder Dessertschüsseln füllen, (Wenn man sie anschließend nicht als Nocken abstechen und anrichten will, kalt stellen

Rezeptart: Cremes / Mousse, Desserts, Vegan **Tags:** Mousse au Chocolat, vegan

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/veganes-weisses-mousse-au-chocolat/>