

Rezept

# Vegane Mousse-au-Chocolat-Cups

Ein Rezept von Vegane Mousse-au-Chocolat-Cups, am 19.04.2024

## Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> Cupcake-Grundteig (siehe Rezept-Tipp unten)                   | <b>400 g</b> kalte vegane aufschlagbare Sahne |
| <b>150 g</b> vegane Zartbitterschokolade (oder vegane Nugatschokolade) | Agavendicksaft                                |
|  | <b>1 gestrichener TL</b> Agar-Agar            |
| Spritzbeutel mit Sterntülle  |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Cupcakes wie im Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) beschrieben backen. Die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Schokolade klein hacken, in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. Agavensirup nach Geschmack unterrühren. Schokolade vorsichtig unter die Sahne heben.
2. 50 ml Wasser erwärmen. Agar-Agar unterrühren und ca. 1. Min. köcheln, dann unter gelegentlichem Rühren handwarm abkühlen lassen. Unter die Schokosahne mixen. Die Mousse über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag die Mousse üppig auf die Cupcakes spritzen.