

Rezept

Vegane Mousse au Chocolat

Ein Rezept von Vegane Mousse au Chocolat, am 15.12.2025

Zutaten

250 g gute Bitterschokolade (Kakaoanteil mind. 70 %)

2 EL Agavendicksaft (nach Belieben)

1 Prise Salz

1 Msp. Bourbon-Vanillepulver

1 gestrichener TL Agar-Agar (oder Guarkernmehl)

TL

2 Handvoll Eiswürfel

Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Eine kleinere Schüssel für die Mousse bereitstellen, außerdem eine größere, in der die Mousseschüssel gut Platz hat. In der größeren Schüssel Eiswürfel und Salz mischen und so viel kaltes Wasser zugeben, dass die kleinere Schüssel bis ungefähr zur Hälfte im Eiswasser steht.
2. Die Schokolade in Stückchen brechen. Mit Agavendicksaft (falls verwendet), 1 TL Salz, Vanillepulver und 200 ml Wasser in einen Topf geben und sehr vorsichtig bei mittlerer Hitze schmelzen. Dabei oft umrühren, damit eine homogene Masse entsteht.
3. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, das Agar-Agar unter Rühren in der Masse auflösen.
4. Die Schokoladenmischung in die kleinere der beiden Schüsseln gießen, diese in das Eisbad setzen und die Schokolade mit den Quirlen des Handrührgeräts auf kleiner bis mittlerer Stufe in ca. 2 Min. schaumig schlagen. Sobald die Mousse etwas heller wird, ist sie fertig.