Rezept

Vegane Mousse-au-Chocolat-Cups

Ein Rezept von Vegane Mousse-au-Chocolat-Cups, am 08.10.2026

Zutaten

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

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.