

Zutaten

1 Dose Kichererbsen à 400 g

Reinweinstein-Backpulver

200 g vegane, dunkle Schokolade

Cashew Kernen

Sesam Kernen

vegane Bouillon

Knoblauch

1 rote Peperoni

Chilli

1 Brot (vegan)

1 Dose Kichererbsen à 400 g

½ TL Reinweinstein-Backpulver

200 g vegane dunkle Schokolade

Zubereitung

1. Kichererbsen durch ein Sieb abgiessen, dabei das Kichererbsenwasser (Aquafaba) auffangen. Kichererbsen anderweitig verwenden. 1,6 dl Aquafaba in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät ca. 5 Minuten auf höchster Stufe steif schlagen. Weinstein-Backpulver dazugeben und ca. 5 Minuten weiterschlagen.
2. Inzwischen mit dem Sparschäler von der Schokolade einige feine Späne abziehen und für die Garnitur beiseitestellen. Restliche Schokolade klein hacken. In einer Schüssel über einem lauwarmen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Ca. ¼ des Aquafaba-Schaumes mit der Schokolade mischen, restlichen Schaum in 3 oder 4 Portionen unterheben. Masse in Gläser geben und zugedeckt mindestens 30 Minuten kühl stellen. Zum Servieren mit den beiseitegestellten Schokoladenspänen garnieren.