**Vegane Mousse au Chocolat (für 2 Personen)**

Zutaten:

* 75 ml Kichererbsenwasser
* ½ TL Backpulver
* ½ TL Zitronensaft
* 50 g vegane Zartbitterschokolade oder Kuvertüre
* 2 EL Kokosblütenzucker

Zubereitung:

* Veganer Eischnee: hierfür das abgesiebte Kichererbsenwasser mit dem Backpulver und dem Zitronensaft kurz aufschlagen
* Die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen und danach etwas abkühlen lassen
* Die flüssige Schokomasse vorsichtig unter den Kichererbsen-Eischnee heben (nicht zu lange rühren, da die Mousse sonst zusammenfällt)
* Nun die Creme in Schälchen füllen und für etwas 3-4 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen