

Sund chokolademousse

Opskrift til 3 glas

Forberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

4 timers tid (køletid)

Ingredienser

- 1 dåse kikærter
- 1 dåse fed kokosmælk
- 1 plade (100 g) mørk chokolade
- 1 lille nip salt
- 1 spsk. lys sirup

Pynt

- Evt. flødeskum og kakaonips

Sådan gør du

1. Start med at si vandet fra kikærterne (gem bare kikærterne til en salat eller lignende) – men kom vandet herfra ned i en skål. Pisk det godt, det tager måske 7-8 minutter. Det skal ende med at ligne piskede æggehvider.
2. Kom den fede del af dåsen med kokosmælk ned i en gryde, kasser bare vandet (den tynde del). Varm den fede del op til "lige inden det koger".
3. Hak chokoladen groft og kom i en skål, hæld den varme kokosfløde ned over og lad chokoladen smelte.
4. Kom lidt sirup og salt ned til chokoladen og rør.
5. Nu skal skummet fra kikærtevandet tilsættes, det skal tilsættes langsomt mens der røres. Start med en spiseske som røres ud, så en mere.. osv, når du har gjort det 10 gange, kan du begynde at komme mere i af gangen. Men rør forsigtigt med en dejskraber, til alt skum er rørt sammen med den varme chokolade.
6. Hæld det på glas og stil på køl nogle timer, gerne til dagen efter. Jeg hældte det skråt ned i glas og lod glassene stå skråt inde i køleskabet, så moussen satte sig sådan.
7. Pynt som du ønsker, f.eks med flødeskum og kakaonips