

Veganes Schokomousse mit Vanillekipferl Tiramisu

Ein Rezepttipp von HIRSCH28.



Veganes Schokomousse mit Vanillekipferl Tiramisu © HIRSCH28

Merkmale

- Vegan

Zubereitung

Für das Schokomousse: Die Hälfte einer Dose Kichererbsenwasser (Aqua Faba) aufschlagen. Das dauert etwas länger als bei Eiweiß. Dann die geschmolzene Schokolade, sowie einen Schuss Rum unterrühren. Anschließend die vegane Sahne aufschlagen und unter die Schokomasse heben. Die Masse für ein paar Stunden kühlen. Mit einem heißen Löffel kann man dann die Nockerl formen.

Tipp: Wer es weihnachtlich mag, kann in das Mousse auch noch Lebkuchengewürz hinzufügen.

Zutaten

Schokomousse:

- Halbe Dose Kichererbsenwasser (Aqua Faba)
- 1 Becker vegane Sahne (aufschlagbar)
- 150 g dunkle Schokolade
- Rum
- (Lebkuchengewürz nach Geschmack)

Für das Vanillekipferl Tiramisu: Zuerst die Cashew Kerne in heißem Wasser einweichen und danach mixen. Danach die Sahne aufschlagen und mit Rum und Zucker unter die Cashew Masse heben. Gegebenenfalls abschmecken. Schichtweise in einem kleinen Glas anrichten und einige Stunden kühlen. Abschließend mit Früchten und einem Vanillekipferl garnieren.

Vanillekipferl Tiramisu:

- Vanillekipferl mit veganer Butter
- 150 g Cashew Kerne
- 1 Becher Creme Vega
- 1 Becher vegane Sahne (aufschlagbar)
- Rum
- Staubzucker

Quellenangabe

Das vegane Schokomousse und das vegane Vanillekipferl Tiramisu sind ist Spezialitäten von [HIRSCH28](#). Sie können zu allen Jahreszeiten als Dessert am Speiseplan stehen, am besten passen sie im Winter.