

Schoggimousse

120 g	Aquafaba
2 EL	Puderzucker
100 g	Schoggi

1. Aquafaba steif schlagen, dies kann bis 15 Minuten dauern.
2. In der Zwischenzeit die Schoggi in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen. Dabei achten, dass die Schoggi nicht zu heiss wird.
3. Puderzucker vorsichtig unter das Aquafaba ziehen.
4. Die Schoggi unterheben, diese sollte bereits etwas abgekühlt sein.
5. Das Schoggimousse in Schalen, Gläser oder einer Schüssel zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
6. Nach 30 Min. ist das Schoggimousse bereits fest geworden und kann nach Belieben angerichtet werden.

Profitipp: Für ein spezielles Schoggimousse kann eine Schoggi mit Geschmack verwendet werden. Wie zum Beispiel Mintschoggi, Orangen- oder Zitronenschoggi.

Beerenmousse

60 g	Aquafaba
¼ TL	Guakernmehl
120 g	Beeren frisch oder tiefgekühlt
60 g	Zucker

1. Aquafaba mit Guakernmehl steif schlagen.
2. Frische Beeren waschen und ev. klein schneiden, oder pürieren. Ein paar Ganze für die Deko zur Seite stellen. Tiefgekühlte auftauen.
3. Zucker und Beeren vorsichtig unter das Aquafaba ziehen.
4. Das Beerenmousse in Schalen, Gläser oder einer Schüssel zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
5. Nach 30 Min. ist das Schoggimousse bereits fest geworden und kann nach Belieben angerichtet werden.