

Vegan chocolademousse van Ivana Mik

Ingrediënten

Aquafaba	
(1 blik kikkererwten = uitgelekt 165 gram aquafaba)	165 gram
Suiker	165 gram
Oatly kookroom	60 gram
(Cacao)miso	40 gram
Chocola 80% - goede kwaliteit	140 gram
Walnoten	60 gram
Suiker	15 gram
Verse blauwe bessen of frambozen	

Smakelijk!
met Petra Possel

Bereiding

1. Weeg alles af
2. Meng de haverroom met de miso en blend zo fijn mogelijk met een staafmixer.
3. Breng de misoroom aan de kook. Haal van het vuur en meng met de chocola. Roer door en zorg dat alles goed gesmolten is.
4. Klop de aquafaba op met de suiker tot een meringue. Let op, hij is niet extreem stabiel, dus werk door en laat de meringue niet te lang staan.
5. Check of de chocoladeroom niet te koud en hard geworden is. Hij moet goed kunnen mengen met het aquafabaschuim. Anders kun je hem au bain marie iets bijwarmen.
6. Meng eerst een kwart van de aquafaba door de chocoladeroom. Je mag nu nog echt roeren.
7. Vouw de rest van de aquafaba voorzichtig door de chocoladeroom om zo min mogelijk lucht te verliezen.
8. Giet de chocolademousse in bakjes
9. Karameliseer de suiker. Doe de walnoten erbij in de pan.
10. Stort de walnoten op bakpapier. Laat afkoelen en hak in stukjes.
11. Serveer de chocolademousse met de walnoten en blauwe bessen/frambozen.

Opmerking: als je geen cacaomiso hebt, kun je ook “gewone” miso gebruiken. Neem dan een iets kleinere hoeveelheid of een miso met een laag zoutpercentage.