# ▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. Februar 2024 ▪
# Zusatzgericht von Nelson Müller

## Vegane Schokoladen-Mousse

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Mousse:**
150 g vegane Zartbitterkuvertüre, 60 %
160 ml Kichererbsenwasser aus Dose
8 g veganes Sahnesteif
40 g Puderzucker

Die Kuvertüre hacken, über dem Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Kichererbsenwasser mit dem Mixer auf höchster Stufe aufschlagen. Gesiebten Puderzucker und Sahnesteif dazugeben und weiterschlagen, bis die Masse steif ist. Stück für Stück vorsichtig unter die abgekühlte Kuvertüre ziehen. Kurz in das Gefrierfach geben. Bei mehr Zeit als 35 Minuten im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.

Sollte die geschmolzene Kuvertüre noch zu heiß sein, einfach auf einem Eisbad kalt rühren. Dabei aufpassen, denn sie könnte zu schnell wieder fest werden.

**Für die Garnitur:**
3 EL Preiselbeeren
3 EL Puderzucker
Kakaopulver, zum Bestreuen
Gelbe Blüten, zur Garnitur
Eiswürfelwasser

Aus einem Backpapier eine Tüte bauen. Etwas Kuvertüre hineingeben und in die Spitze ein kleines Loch schneiden. Kleine Äste oder ein Herz in Eiswasser damit spritzen, herausnehmen, in Kakaopulver wälzen und als Garnitur verwenden.

Preiselbeeren mit Puderzucker in einem kleinen Topf kurz aufkochen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten garnieren und servieren.