

Schokoladenmousse mit Espresso-Kirschen und Mandel-Crunch

Diese vegane Schokoladenmousse ist luftig, intensiv schokoladig und überraschend einfach gemacht. Dunkle Schokolade, Aquafaba und etwas Vanille ergeben eine Mousse mit feiner, klassischer Textur – ganz ohne pflanzliche Sahneberge oder schwere Cremebasis. Dazu kommen warme Espresso-Kirschen, die mit wenig Zucker und einem Hauch Kaffee kurz eingekocht werden. Die leichte Bitterkeit des Espressos verstärkt den Schokoladengeschmack und hält das Dessert angenehm erwachsen. Ein schneller Mandel-Crunch bringt zum Schluss Röstaromen und Biss. Die Mousse lässt sich vollständig vorbereiten und wartet einfach im Kühlschrank auf ihren Auftritt.

4–6 Portionen | 35 Min. | 6 g Protein | 100% vegan

Zutaten

- 220 g dunkle vegane Schokolade (ca. 60–70 % Kakao)
- 180 ml Aquafaba (Abtropfwasser von Kichererbsen aus Dose oder Glas)
- 30 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 400 g Kirschen (entsteint, frisch oder tiefgekühlt)
- 2 EL Zucker
- 60 ml starker Espresso
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Speisestärke (mit 1 EL kaltem Wasser verrührt)
- 80 g Mandeln (grob gehackt)
- 1 EL Ahornsirup
- 20 g dunkle vegane Schokolade (fein gehobelt)

Zubereitung

- 01 Schokolade schmelzen: Die dunkle Schokolade über einem Wasserbad oder vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen. Anschliessend 5 bis 10 Minuten abkühlen lassen. Sie soll noch flüssig, aber nicht mehr heiss sein.
- 02 Aquafaba aufschlagen: Aquafaba mit einer Prise Salz in einer fettfreien Schüssel 5 bis 7 Minuten sehr steif aufschlagen. Danach Puderzucker und Vanille einrieseln lassen und noch etwa 1 Minute weiterschlagen.
- 03 Mousse verbinden: Zunächst etwa ein Viertel des Aquafaba-Schaums kräftig unter die geschmolzene Schokolade rühren. Danach den restlichen Schaum in zwei Portionen sehr vorsichtig unterheben, damit möglichst viel Luft erhalten bleibt.
- 04 Mousse kühlen: Die Mousse auf 4 bis 6 kleine Gläser oder Schalen verteilen. Anschliessend mindestens 3 Stunden, besser 4 Stunden, im Kühlschrank fest werden lassen.
- 05 Espresso-Kirschen kochen: Kirschen, Zucker und Espresso in einen kleinen Topf geben und 5 Minuten sanft köcheln lassen. Danach Zitronensaft und die angerührte Speisestärke einrühren. Noch etwa 1 Minute köcheln, bis der Saft leicht sirupartig wird.
- 06 Kirschen abkühlen lassen: Die Espresso-Kirschen vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen. Danach bis zum Servieren kühl stellen.
- 07 Mandel-Crunch rösten: Mandeln in einer trockenen Pfanne 2 bis 3 Minuten rösten. Ahornsirup und eine kleine Prise Salz dazugeben. Unter Rühren noch etwa 1 Minute karamellisieren lassen und anschliessend auf Backpapier auskühlen lassen.
- 08 Dessert vollenden: Kurz vor dem Servieren die Espresso-Kirschen auf der gekühlten Schokoladenmousse verteilen. Mandel-Crunch darüberstreuen und mit fein gehobelter dunkler Schokolade abschliessen.