



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VEGAN MOUSSE

<https://www.droetker.com.tr>

1 su bardağı haşlanmış nohut suyu
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
150 g bitter çikolata vegan

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Haşlanmış nohut suyu ve şekerli vanilini çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde beyaz köpük oluncaya kadar yaklaşık 10 dakika çırpın. Erittiğiniz çikolatayı azar azar ekleyin ve spatula yardımı ile alttan üste doğru köpüğü söndürmeden karıştırın. Kaselele alın ve buzdolabında 3-4 saat beklettikten sonra servis yapın.

