Wegański mus czekoladowy

Cotakpachnie?

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- zalewa z puszki ciecierzycy - 150 ml
- gorzka czekolada - 150 g
- ksylitol zmielony na puder - 1-2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej. Ciecierzycę odsączyć. Wodę z cieciorki wlać do naczynia, miksować na wysokich obrotach przez około 10-15 minut, aż będzie miało konsystencję jak sztywna piana z białek. Do piany stopniowo dodawać ksylitol, długo ubijając po dodaniu każdej łyżki. Do ubitej piany dodać rozpuszczoną, wystudzoną czekoladę i delikatnie wymieszać szpatułką, aby piana nie opadła. Przełożyć do szklanek/pucharków i schłodzić minimum godzinę w lodówce. Jeść sam lub podawać z owocami