Mousse al cioccolato con acquafaba

La mousse al cioccolato con acquafaba è un dessert semplicissimo da preparare. Scopri come prepararlo con l'acqua di cottura dei ceci, cioccolato fondente e sciroppo d'acero.

Oggi ti proponiamo la ricetta di un **dessert semplice e veloce** da preparare con l'acquafaba, l'acqua di cottura dei ceci. Per preparare questo dessert occorrono pochissimi ingredienti: **acquafaba, cioccolato fondente, sciroppo d'acero e succo di limone**. Puoi decorare la mousse al cioccolato con le fragole, come nel nostro caso, o variare la frutta a seconda della stagione. In alternativa, puoi decorare la mousse con nocciole tostate e cioccolato fondente a scaglie.

Difficoltà: bassa
Costo: basso
Tempo di preparazione: 15 min. + 2 ore di riposo in frigorifero

Ingredienti
(per 4 persone)

Per la mousse:
200 g di acquafaba
200 g di cioccolato fondente
50 g di sciroppo d'acero
1 cucchiaio di succo di limone

Per guarnire:
200 g di fragole
2 cucchiai di lamelle di mandorle tostate
2 cucchiai di sciroppo d'acero
1 cucchiaino di succo di limone

Procedimento:
1. Prepara la mousse: trasferisci l'acqua di cottura dei ceci (acquafaba) in una ciotola, aggiungi il succo del limone e lo sciroppo d'acero; lavora gli ingredienti con le fruste elettriche fino a ottenere un composto bianco e ben montato (deve essere simile agli albumi montati).
2. Trita grossolanamente il cioccolato al coltello e lascialo sciogliere qualche minuto a bagnomaria.
3. Fai intiepidire il cioccolato, quindi uniscilo all'acquafaba montata aiutandoti con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto, fino ad amalgamare completamente gli ingredienti.
4. Versa il composto in 4 coppette e lascia rassodare la mousse in frigorifero per almeno 2 ore.
5. Togli la parte verde dalle fragole e dividile in 2 o 4 parti a seconda della grandezza, condiscile con il succo del limone e lo sciroppo d'acero.
6. Guarnisci le coppette di mousse al cioccolato con le fragole e completa con le mandorle tostate.