



Poročilo srečanja

Urška Koren

Dne, 15. maja 2020 je Sekcija goriške regije organizirala on line srečanje. Skupaj z eno članico sva pripravile enostavni čokoladni mousse iz aquafabe. To je voda, v kateri se kuhajo stročnice. S članico sva uporabili vodo, v kateri se je kuhala čičerika. Priprava je zelo enostavna in ne vzame veliko časa, recept pa je primeren za alergike ali vegane.

Sestavine

- 240 ml aquafabe
- 180 g temne čokolade
- Ščepec soli
- 1/8 čajne žličke vinskega kamna

Priprava

Pri izdelavi sladice lahko uporabimo tekočino, v kateri smo po namakanju sami skuhalo stročnice, ali pa kar tekočino iz konzerve. Omenjena tekočina je sluzaste strukture in deluje kot vezivo. Spominja na jajčni beljak, po stepanju pa se spremeni v sneg.

Sprva stopimo čokolado. Ko je popolnoma stopljena, jo pristavimo na stran, da se ohladi. Medtem se lotimo stepanja aquafabe. Če uporabimo vodo iz konzerve, stepamo le nekaj minut. Če pa uporabimo vodo, v kateri smo sami skuhalo čičeriko, bo treba stepati 10-15 min. Stepamo toliko časa, dokler ne dobimo snega. V sneg dodamo vinski kamen in vse skupaj zmešamo z ohlajeno čokolado. Pazimo, da v čokolado vmešamo samo sneg, saj pri stepanju aquafabe na dnu posode ostane še malo tekočine. Če dodamo tudi tekočino se nam mousse ne bo strdil. Pripravljeno čokoladno zmes vlijemo v servirne kozarček in pustimo čez noč v hladilniku.



(sneg iz aquafabe)



(končni izdelek)