

# Schokoladenmousse mit Arla Pro® JÖRD Haferdrink



<https://assetfarm.arla.com/media/?mediaId=66A92D31-E34B-40FD-876B7C41D0ED0AB9>

## Zutaten für 10 Desserts:

- 375 g gehackte dunkle Schokolade
- 150 ml Arla Pro® JÖRD Haferdrink
- 60 g Zucker
- 440 ml Kichererbsenwasser (Aquafaba)
- 12 ml Zitronensaft
- 300 g Himbeeren und Brombeeren
- 60 g gehackte geröstete Mandeln



## Zubereitung

Die Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen. Haferdrink und Zucker dazugeben und gut verrühren. Kichererbsenwasser und Zitronensaft ca. 5-6 Minuten steif schlagen. Die Schokoladenmischung nach und nach unterheben. Die Schokomousse auf 10 Schüsseln verteilen und für mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit frischen Beeren und Mandeln garnieren.

## Gut zu wissen:

Arla Pro® Haferdrink JÖRD eignet sich aufgrund seiner Konsistenz besonders gut für cremige Desserts. Mit seinem milden Geschmack ersetzt er Milch in Rezepten mühelos.

**ARLA PRO.** | *the Culinary Community*  
PARTNERS AT HEART

Bringing the voice of our customers into the business