

Veganjamcije: ?okoladni mousse

Znate li onu tekucinu u kojoj su konzervirani slanutak i bijeli grah? Da, mislim na onu koju prospete i bacite jer šta bi drugo sa njom radili? :) E pa spremite se za jedno otkrivenje: baš ta tekucina je nedavno dobila namenu, inspirisala je mnoge vegane širom svijeta i otvorila vrata neograni?enim mogućnostima. ?ak je dobila i ime - "aquafaba". Ime me asocira na kombinaciju re?i "aqua + fabulous"- potpuno opravdano. Naime, kada se aguafaba umuti mikserom - nekim ?udom se pretvara u ?vrstu pjenu nalik na dobro ulupani bjelanjak. A upravo u tome i jeste cijela magija! Recite "hello" veganskim aquafaba: puslicama, macaronsima, slatkom vrhnju, sladoledu, marshmallowu, tortama... Lista ide u nedogled i ja se nedu smiriti dok ih sve ne pokušam napraviti i podeliti sa vama ali od ne?ega moramo po?eti, zar ne? :) Recimo, jednim brzim i laganim ?okoladnim mousse receptom?



Sipaš. Izmiksaš. Sjedniš sa otopljenom ?okoladom. Rashladiš. Probaš. Doživiš blaženstvo. :) Iako se ?itava priprema prakti?no svodi na ova 4 koraka i 4 sastojka, ima isto toliko mogućnosti da se pogreši te da ?itav proces pro?e neuspješno. Verujte mi, dogodilo mi se. :) Hajde da po?emo od 4 sastojaka (za dva serviranja):

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

- 150ml aquafabe tj. tekućine iz jedne konzerve/staklenke slanutka ili bijelog graha. Ja sam koristila onu od bijelog graha. (Slanutak i grah ne morate da bacite ;) Očekujte vege ideje i recepte ;)) - dve žlice nerafinisanog šećera od trske (ili nekog drugog šećera sitnije granulacije) - 1 žličica ekstrakta vanilije (ili izgreban 1 štapić vanilije) - 100g kvalitetne crne čokolade - dekoracija po želji (maline, listići badema, kakao)

Postupak je krajnje jednostavan. Prvo otopite čokoladu i odložite je sa strane da se prohladi. Za to vrijeme ocedite slanutak/bijeli grah i izdvojite aquafaba tekućinu. Mikserom je mutite dok se ne pretvori u gusti sneg. Računajte na 5-10 minuta rada mikserom. Znaćete da je gotovo kada napravite "kupuću" koja stoji vrsto i ne razliva se.



Tada je vreme da postepeno umutite šećer i vaniliju, neprekidno miksajući nekoliko minuta. Zatim odložite mikser pa polagano, nežno i strpljivo sipajte čokoladu, kapajući je po malo žlicom a istovremeno mešajući spatulom, blago kao da milujete oblak. :) Očekujte da se tekstura promeni, postati vazdušastija i za nijansu tečnija. Pošto sve sjedinite, sipajte u čaše (u mom slučaju- omiljene "guilty pleasure" vinske čaše) ili posude za služenje i ostavite u hladnjak do služenja. Ja sam odmah i dekorisala listovima badema, delicima maline i kakaom a vi (za razliku od mene) možete biti strpljivi i to uraditi pred služenje (i tako izbeći da dekoracija blago utone u mousse :D).

Pošto je najbolje ući na tužim grešaka, slede bitne napomene:

- Aquafaba tekućina pre miksiranja treba biti sobne temperature
- Šećer nikako nemojte zameniti nekim medom, javorovim sirupom, ječmenim/rižinim sladom jer su

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

oni gusti i lepljivi i velika je šansa da de ošteti nežnu i vazdušastu strukuru pjene. Može stevia u prahu.

- Ne štedite na čokoladi! Malo je sastojaka pa neka svi budu vrhunski. Najbolje je koristiti čokoladu sa visokim udelom kakaoa. Ja sam koristila onu sa "80% cocoa"

- Otopljena čokolada treba da je tečna i prohladna- mlaka.

- u zavisnosti da li koristite aquafabu od slanutka ili graha, očekujte blage razlike i nijanse u teksturi, gustini i veličini mjehurica





Za vas piše Danijela sa bloga
www.veganjamcije.com

Moja kuhinja je moj laboratorij i poligon za igru.
Eksperimentiram, mućkam, miješam,
pečem, uspjevam i griješim.

Volim da otkrivam nova
veganska jela, neobične ukuse, teksture, začine,
namirnice a najveća satisfakcija mi je kada mi neko kaže:
"Pa ne mogu da verujem da je ovo sve vegansko! Prekusno je!"

