
249. "Mus czekoladowo-pomarańczowy" / "Chocolate and orange mouse"

Dziś przedstawiamy Wam własną wersję musu czekoladowego z aquafaby czyli wody po gotowaniu ciecierzycy. W takim wegańskim i bezglutenowym deserze czekolada idealnie zgrała nam się z pomarańczą. Najlepiej sprawdźcie sami czy mamy rację. Ten odcinek także ma angielskie napisy przygotowane przez [Translab](#).

We're presenting our own version of the aquafaba (the water from chickpea boiling) chocolate mouse today. In this vegan and gluten-free dessert, chocolate and orange make a perfect combination. Check for yourselves if we're right :) This episode has English subtitles prepared by [Translab](#). too.

Czas / Time: 2 godziny / hours

Ilość / Amount: 4 porcje / portions

Składniki:

- 1 szklanka aquafaby (przepis w odcinku 220) / 1 glass aquafaba (recipe in episode 220)
- 1/2 szklanki cukru kokosowego / 1/2 glass coconut sugar
- 100 g gorzkiej czekolady / dark chocolate
- 1 pomarańcza / orange

Sposób przygotowania / Instructions:

Pomarańczę obieramy za pomocą obieraczki do warzyw, wrzucamy do rondelka z aquafabą i gotujemy na małym ogniu przez kilka minut. Następnie wyrzucamy skórkę i studzimy aquafabę w lodówce. W tym w kąpieli wodnej rozgrzewamy czekoladę aby była płynna. Schłodzoną aquafabę ubijamy blenderem z odpowiednią przystawką na sztywną pianę. W trakcie dodajemy cukier i jeszcze raz ubijamy. Wlewamy czekoladę i ubijamy jeszcze raz krótko aby połączyła się z resztą składników. Przelewamy do słoiczków lub pucharków i wstawiamy do lodówki aby mus zesztyniał. Przed podaniem możemy udekorować plasterkami pomarańczy lub kandyzowaną skórką z pomarańczy. Smacznego i na zdrowie!

Peel the orange with a vegetable peeler, put the peel in a saucepan with aquafaba and simmer it for several minutes. Then, fish the orange peel out and cool the aquafaba in the fridge. In the meantime, melt chocolate in water bath. Whip the cooled aquafaba into a stiff froth. Use a blender with a proper extension. Add sugar during the whipping and whip again. Add the chocolate and whip briefly once more so that the other ingredients merge. Pour the mouse into jars or cups and put them into the fridge so that the mouse stiffens. Before serving, decorate it with sliced orange or candied orange peel. Enjoy it! It's good for you!

When you have no time to cook, visit our shop for other dishes: <https://ateliersmaku.pl/sklep/>