

Genuss braucht keine Sahne: Vegane Mousse au Chocolat

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

130
Min.

NIVEAU



heißen Wasserbad schmelzen.

- 2 -

Schokolade, Zucker, Rum und Vanillezucker unter den Tofu heben. Masse in 4 kleine Gläser füllen und mindestens 2 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren mit Früchten garnieren.

Zutaten für 4 Portionen

Für die Mousse

250 g Seidentofu
150 g Schokolade (70 % Kakao)
1 Esslöffel Rum
1 Päckchen Vanillezucker
1 Esslöffel Zucker

Zum Garnieren

frische Früchte

Besonderes Zubehör

Pürierstab

Und wieder einmal beweist diese vegane Köstlichkeit: Genuss braucht keine tierischen Zutaten. Seidentofu ersetzt Sahne und Eier gleichermaßen ohne Geschmacksverluste zu beklagen. Gute, dunkle Schokolade und ein Schüsschen Rum dazu - fertig ist eine vegane Mousse, die selbst Fleischfresser zum Schweigen bringt.

- 1 -

Seidentofu fein pürieren. Schokolade über einem