



Rheinland-Pfalz
ISST BESSER



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR
KLIMASCHUTZ, UMWELT,
ENERGIE UND MOBILITÄT

Mousse au Chocolat (Vegan)

6 Personen

Zutaten:

- 200g vegane Zartbitterschokolade
(mit 50-70% Kakao, je nach Geschmack)
- 400g Seidentofu
- 1 Prise Salz
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 1-2 TL Puderzucker
- vegane Schokoraspeln zum Garnieren

So wird's gemacht:

1. Die Schokolade klein hacken und unter Rühren im Wasserbad schmelzen lassen. Anschließend etwas abkühlen lassen.
2. Den Seidentofu mit einer Prise Salz, Vanillezucker und Puderzucker mischen und anschließend pürieren bis er cremig ist. Es sollten keine Klümpchen mehr zu sehen sein.
3. Zügig die geschmolzene und wieder leicht abgekühlte Schokolade dazu geben und ebenfalls mit pürieren.
4. Das fertige Mousse in Gläschen oder eine Schüssel füllen und für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Vor dem Servieren mit Schokoraspeln garnieren.

