

Veganes Schokomousse

Zutaten für 4-6 Portionen

- 200 g vegane Zartbitterschokolade (min. 72% Kakaoanteil)
- 400 g Seidentofu (alternativ 200 g Seidentofu und 200 g Mandelschlagcreme (Soyana))
- 1 kleine Prise Salz
- 1/2 Päckchen Vanillezucker
- 1-2 TL Puderzucker (nach Geschmack)
- optional: vegane Schokoraspeln zum Garnieren
-

Hackt die Schokolade klein, gebt sie in eine Schüssel und übergießt sie mit kochendem Wasser. Kurz stehen lassen und dann vor dem Weiterverarbeiten das Wasser vorsichtig abgiessen.

Nehmt nun den Seidentofu (und evtl. die Mandelschlagcreme aus der Packung). Gebt eine Prise Salz, Vanillezucker und Puderzucker nach Geschmack dazu. Bearbeitet den Tofu anschließend mit dem Pürierstab, bis er schön cremig geworden ist. Dieser Moment, wenn sich der schnittfeste Tofu-Block in eine zarte Creme auflösen scheint, hat für mich irgendwie etwas Magisches ? Gebt nun zügig die geschmolzene Schokolade dazu und arbeitet sie mit dem Pürierstab in die Tofucreme ein. An dieser Stelle könntet ihr notfalls noch etwas mehr Puderzucker hinzufügen, falls ihr eure Schoko Mousse lieber etwas süßer statt schokoladig-herb mögt.

Quelle: <https://madamedessert.de/vegane-schoko-mousse-aus-seidentofu/>