Mousse au Chocolat mit Tofu

Die Mousse au Chocolat mit Tofu wird besonders cremig. Das Rezept eignet sich auch für Veganer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 EL	Rum
1 Packung	Seidentofu
1 Packung	Vanillezucker
150 g	Zartbitterschokolade (vegane)

Zubereitung

1. Eine ungewöhnliche Variante ist die **Mousse au Chocolat mit Tofu**. Zu Beginn Seidentofu in einem Mixer gründlich pürieren.

2. Danach ein Wasserbad aufsetzen und die Zartbitterschokolade darüber langsam schmelzen. Dabei regelmäßig rühren.

3. Rum, Vanillezucker und die geschmolzene Zartbitterschokolade zum Tofu in den Mixer geben und nochmals pürieren.

4. Nun die fertige Mousse in Gläser oder in eine große Schüssel füllen und vor dem Servieren

noch kühl stellen.

Tipp

Diese Art der Mousse au Chocolat mit Tofu ist eine ideale vegane Nachspeise. Nach Belieben mit frischen Minzeblättern dekorieren.