Mousse au chocolat

Diese Mousse au Chocolat bekommt durch den Seidentofu eine Extraportion pflanzliches Protein und wird beim Mixen herrlich cremig und zart. Zartbitterschokolade, Vanille oder Zimt und frisches Obst machen daraus ein schnelles und unkompliziertes Dessert, das mit allen Früchten der Saison köstlich schokoladig schmeckt.

Zutaten für 2 Personen:

400 g Seidentofu
1 EL Zucker
1 Prise Salz
Zimt oder Vanillepulver
125 g Zartbitter-Schokolade

Zubereitung:

1. Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen.
2. Seidentofu, Zucker, Salz und optional etwas Zimt oder Vanille im Mixer 30 Sekunden cremig aufschlagen. Du kannst dafür einen Standmixer oder ein hohes Gefäß und einen Pürierstab verwenden.
3. Dann die flüssige Schokolade dazu geben und weitere 30 Sekunden cremig mixen, sodass reichlich Luft in die Masse hinein geschlagen wird.
4. Die Schokocreme in ein Gefäß füllen und im Kühlschrank etwa 8 Stunden fest werden lassen.

Dazu passt Fruchtkompott oder frisches Obst.

LOKAL HERO AT HOME