VEGANES SCHOKO-MOUSSE

Schwierigkeit: einfach / ca. 15 Min. Arbeitszeit

Schoko-Mousse ist sicher eines der einfachsten Dessert-Rezepte der Welt und doch so lecker. Schön angerichtet und dekoriert kann man sie auch super mit zu Freunden nehmen und je nach Saison mit frischen Früchten oder winterlich mit Zimt verfeinern.

ZUTATEN

ca. Für 4-5 Portionen

400 gr	Seidentofu
200 gr	Schokolade

ZUBEREITUNG

Den Seidentofu mit dem Pürierstab oder im Mixer zu Brei verarbeiten, die Schokolade schmelzen. Die geschmolzene Schokolade in den Tofubrei geben und gut verrühren oder noch mal pürieren bzw. mixen. Die Masse in Gläser füllen und je nach Geschmack dekorieren.