

SCHOKO TRAUM



1. Seidentofu auf einem Sieb abtropfen lassen.
2. Währenddessen die Kuvertüre fein raspeln oder mit dem Messer hacken und die Hälfte im Wasserbad schmelzen. Die andere Hälfte nun dazu geben und den Herd ausschalten. Dies verhindert, dass die Kuvertüre zu heiß wird.
3. In einer Schüssel den Seidentofu mit dem Vanillezucker glattrühren. Die geschmolzene Schokolade langsam unterrühren.
4. Die Sojasahne, am besten direkt aus dem Kühlschrank, mit dem Schneebesen oder einem Handrührgerät steif schlagen. Speisestärke und Puderzucker mischen und während des Rührens einstreuen, damit die Sahne cremig steif wird.
5. Die Sojasahne nun vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben. Die Mousse in 4 Schälchen verteilen und mindestens 60 min im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Mit frischen Beeren oder pur genießen.



1 Pckg.
120 g

Taifun Seidentofu
dunkle vegane
Zartbitterkuvertüre
min. 70 %
Vanillezucker
Sojasahne (kalt)
Speisestärke
Puderzucker
frische Beeren zum
Garnieren

10 g
200 ml
5 g
10 g
einige

Wer es exotisch mag, kann die Mousse mit geriebenem schwarzem Langpfeffer verfeinern.

