

# Kokos-Limonen Mousse mit Seidentofu

Sojasahne mit Puderzucker und Sahnesteif mit einem Rührgerät gut aufschlagen, bis sie ein luftiges und festes Volumen hat. Limone waschen, trocknen und fein raspeln.

Seidentofu und die Prise Salz mit dem Pürierstab gut mixen, bis er cremig wird. Das Kokosmus cremig rühren und zum Seidentofu geben. Am besten mit dem Pürierstab arbeiten, so dass sich die Massen gut miteinander verbinden.

Im Anschluss 30 ml Limonensaft und -raspel mit dem Schneebesen vorsichtig unter die Masse heben. In Schüssel oder Portionsgläser füllen, mit Klarsichtfolie abdecken und für mindestens zwei Stunden kühlen.

## für 6 Portionen

400 g	Seidentofu
100 g	Kokosmus
25 g	Puderzucker
1 Prise	Salz
1	unbehandelte Limone (Saft+Abrieb)
300 ml	Sojasahne
4 g	Sahnesteif (vegan)
2 Zweige	frische Pfefferminze
1 Handvoll	frische Beeren, je nach Jahreszeit (sonst TK)
2 EL	Kokosflocken oder etwas Puderzucker

