

Schokotraum mit Seidentofu

Schokolade grob hacken. In einer Metallschüssel über dem Wasserbad schmelzen. Achtung: Es darf kein Wasser in die Schokolade tropfen, sonst gerinnt sie!

Nach dem Schmelzen beiseite stellen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Sojasahne mit Vanillezucker und Sahnesteif mit einem Rührgerät gut aufschlagen, bis sie ein luftiges und festes Volumen hat. Seidentofu, Puderzucker, und die Prise Salz mit dem Pürierstab gut mixen, bis er cremig wird. Die Seidentofucreme in die Schokolade rühren. Am besten mit dem Pürierstab arbeiten, so dass die Schokolade sich schnell und gleichmäßig verteilt. Im Anschluss die Sojasahne mit dem Schneebesen vorsichtig unter die Schokolade heben.

Mousse in eine Schüssel oder in Portionsgläser füllen, mit Klarsichtfolie abdecken und für mindestens zwei Stunden kühlen. Zum Servieren mit Schokoladenraspeln bestreuen.

für 6-8 Portionen

400 g	Seidentofu
200 g	vegane dunkle Schokolade 85%
150 ml	Sojasahne
10 g	Vanillezucker
4 g	Sahnesteif (vegan)
10 g	Puderzucker
1 Prise	Salz

