

Mousse au Chocolat (*aus Frankreich*)

400g Seidentofu
200g Vegane Schokolade
1 Pck. Vanillezucker
Agavendicksaft

im Mixer gut pürieren.
in einem Topf schmelzen und mit
zum Tofu geben und nochmal mixen.
nach Belieben zum Süßen dazugeben.
Die Mousse in eine Schüssel geben oder gleich
portionieren und über Nacht in den Kühlschrank
stellen.

Ergibt: 4 Portionen
Zubereitungszeit: 10. Min.
Kochzeit: 7-10 Min. (Schmelzzeit)
Kühlzeit: ca. 12 Stunden