

LUST AUF LECKER – REZEPTE ZUM SAMMELN

Mousse au Chocolat



Zutaten

400g Seidentofu
80g Kokosblütenzucker
1 Messerspitze Vanille
150g Schokolade (75% Kokaoanteil)

Zubereitung

Seidentofu, Kokosblütenzucker und Vanille in einen Mixer geben und bei höchster Stufe einige Sekunden mixen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, mit in den Mixer geben und alles bei höchster Stufe für 30 Sekunden mischen.

In Gläser füllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.