

Vegane Mousse au Chocolat

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Mousse au Chocolat:

300 g Zartbitterschokolade

400 g Seidentofu

6 TL Puderzucker (etwa 30 g)

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

150 g Veganes Crème Fraîche

① Mousse au Chocolat:

Schokolade hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.
Seidentofu mit den restlichen Zutaten in einem Rührbecher glatt pürieren.
Geschmolzene Schokolade untermischen. Die vegane Mousse au Chocolat etwa
30 Min. in den Kühlschrank stellen, dann servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die vegane Mousse au Chocolat nach Belieben mit Beerenobst und Puderzucker verzieren.
- Nach Belieben die Mousse au Chocolat mit Hilfe von 2 Löffeln als Nocken formen und servieren.