ein leckerer veganer Nachtisch - nur zwei Drittel der Kalorien einer Mousse au chocolat



Schokoladencreme

4 Portionen

Zutaten

200 g Zartbitter-Schokolade, 3 Esslöffel Vanillezucker, 400 g Seidentofu, ein Teelöffel Strohrum oder Cognac

Zubereitung

1. Schokolade im Wasserbad schmelzen
2. mit dem Mixer oder dem Pürierstab den Vanillezucker in den Seidentofu einrühren bis er vollständig aufgelöst ist
3. Strohrum oder Cognac in die Mischung einrühren
4. Seidentofu-Zuckermischung in die Schokolade gut einrühren,
5. in Schälchen füllen und 2 Stunden kalt stellen

Hinweis: mit Vollmilch- statt Zartbitterschokolode bleibt die Creme eher weich, ist dann natürlich aber nicht mehr vegan.

Zeitbedarf

15 Minuten