

# Vegane Mousse



2 Stunden



Einfach



3 Portionen

## ZUTATEN

- 300 g Seidentofu
- 150 g dunkle Schokolade (mindestens 70 % Kakao)
- 2 EL Ahornsirup oder Agavendicksaft
- Pflanzliche REWE Drinks (z.B. Soja Drink, Mandeldrink, Hafer Drink Glutenfrei)
- Frische Beeren (Himbeeren, Heidelbeeren, Bananen o.Ä.)
- Gehackte Nüsse (nach Wahl)
- 1 TL Vanilleextrakt
- Eine Prise Salz

## KOCHSCHRITTE

1. Schokolade schmelzen:  
Die dunkle Schokolade in kleine Stücke brechen und über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle vorsichtig schmelzen.
2. Mousse anrühren:  
Schokolade, Ahornsirup, Vanilleextrakt und eine Prise Salz zum Seidentofu hinzufügen. Alles gut vermengen, bis eine glatte, cremige Masse entsteht
3. Kühlen:  
Die Mousse in kleine Gläser oder Schalen füllen und mindestens 1–2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Garnieren:  
Vor dem Servieren mit frischen Beeren oder gehackten Nüssen garnieren.  
  
Extra:  
Um einen Protein Shake zu machen, einen Teil des Schokomousses zusammen mit einem pflanzlichen REWE Drink (z.B. Haferdrink oder Sojadrink) in den Mixer geben und pürieren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

