



Vegane Mousse  
au Chocolat

# Vegane Mousse au Chocolat

mit pflanzlicher Sahne & Haselnüssen



glutenfrei



Portionen

## Für die Mousse:

- 250 g Kochschokolade
- 400 g Seidentofu
- 25 g Zartbitterschokolade
- 1 Prise Salz
- 1 Pckg. Vanillezucker
- 1 TL Rum oder Rumaroma (optional)

## Für die Toppings:

- 1 Pckg. aufschlagbare pflanzliche Sahne (z.B. Schlagfix)
- 1 Handvoll Haselnüsse
- 1 Handvoll Schokoladenspäne (aus der Zartbitterschokolade)

## Zubereitung

1. Kochschokolade in Stücke brechen und über einem Wasserbad schmelzen. Mit dem Seidentofu, Vanillezucker, Salz und ggf. Rum-(aroma) in einer Schüssel zu einer gleichmäßigen Masse mixen.
2. Aus der Zartbitterschokolade kleine Stücke schneiden und mit der Masse vermengen.
3. In Gläser füllen, abdecken und für einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Die pflanzliche Sahne nach Packungsanleitung aufschlagen. Aus der Zartbitterschokolade mit dem Messer einige Schokospäne hobeln. Haselnüsse grob hacken. Die Toppings auf die Mousse au Chocolat streuen und kalt servieren!

**TIPP:** Schmeckt auch köstlich mit heißen Himbeeren!