

Mousse au Chocolat



Zubereitung

- 1** Den Seidentofu in eine große Schüssel geben.
- 2** Die Schokolade schmelzen und mit dem Tofu gut vermengen, bis eine Mousse entsteht.
- 3** Je nach Geschmack lässt sich hier der Schokoladenanteil variieren. Wer es eher schokoladig mag, gibt ein bisschen mehr hinzu oder nimmt Vollmilchschokolade statt Zartbitter.
- 4** Die Mousse sollte vor dem Verzehr für mindestens eine Stunde im Kühlschrank kaltgestellt werden.



Zutaten

- 200g Seidentofu
- ca. 200g Zartbitterschokolade (alternativ Vollmilchschokolade)



2 Personen