

Ein Traum von Schokolade: Vegane Mousse au chocolat



Die erste wirklich traumhafte vegane Mousse habe ich letzten Sommer in Köln (mehr darüber? [klick](#)) genossen, bei [Bunte Burger](#) ist sie unglaublich cremig, schokoladig und absolut unmerklich vegan!

Da ich neulich vom Kürbis-Rosinen-Strudel noch 200 g Seidentofu übrig hatte, fiel mir dieser Verwendungszweck ein und ich suchte nach einem Rezept dafür.

Schnell stieß ich auf die Seite von [Taifun](#), einer Firma, die ja sogar aus meiner Region stammt, nämlich aus Freiburg und deren Produkte ich schon so oft gekauft habe, ohne das zu wissen. Auf der Homepage stand dieses Rezept, das ich mit etwa der halben Menge an Zutaten nachgemacht habe und das ich ganz großartig finde.

Begeistert hat mich die fluffige Konsistenz! Die Mousse wird richtig luftig und man könnte fast schwören, dass Eischnee drin ist.



Getestet,

für unglaublich lecker befunden und uneingeschränkt weiterempfehlend muss ich dieses Rezept einfach mit euch teilen, das auch noch schnell gemacht ist. Am längsten dauert eigentlich das Aufschlagen der veganen Sahne. =)

Für 2 Portionen:

200 g Seidentofu
100 g dunkle Schokolade
70 ml Sojasahne (aufschlagbar)
1 Packung Vanillezucker
3 g Sahnesteif
5 g Puderzucker
1 Prise Salz

Schokolade grob hacken. In einer Metallschüssel über dem Wasserbad schmelzen.

Achtung: Es darf kein Wasser in die Schokolade tropfen, sonst gerinnt sie!

Nach dem Schmelzen beiseite stellen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Sojasahne mit Vanillezucker und Sahnesteif mit einem Rührgerät gut aufschlagen, bis sie ein luftiges und festes Volumen hat. Seidentofu, Puderzucker, und die Prise Salz mit dem Pürierstab gut mixen, bis er cremig wird. Die Seidentofucreme in die Schokolade rühren. Am besten mit dem Pürierstab arbeiten, so

dass die Schokolade sich schnell und gleichmäßig verteilt.
Im Anschluss die Sojasahne mit dem Schneebesen vorsichtig unter die Schokolade heben.

Mousse in eine Schüssel oder in Portionsgläser füllen, mit Klarsichtfolie abdecken und für mindestens zwei Stunden kühlen. Zum Servieren mit Schokoladenraspeln bestreuen.



Ein kleiner süßer Schokoladentraum als Dessert oder Stimmungsaufheller in diesen dunklen Tagen...habt ihr Lust bekommen? Ich könnte ja glatt schon wieder... =)

Habt eine süße und genussvolle Zeit, ihr Naschkatzen
eure Judith