

Vegane Mousse au chocolat

Mit diesem tollen Rezept ist ganz schnell eine himmlisch schokoladige vegane Mousse zubereitet. Und dann heißt es: Einfach verwöhnen, einfach lecker.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 300 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
- 400 g Seidentofu
- 6 TL Puderzucker (etwa 30 g)
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Pr. Salz
- 150 g Dr. Oetker Creme VEGA

Wie bereite ich eine vegane Mousse au chocolat zu?:

① Mousse au chocolat zubereiten:

Kuvertüre hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.
Seidentofu mit den restlichen Zutaten in einem Rührbecher glatt pürieren.
Geschmolzene Kuvertüre unterrühren. Die vegane Mousse au chocolat etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen, dann servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die vegane Mousse au chocolat nach Belieben mit Beerenobst und Puderzucker verzieren.
- Nach Belieben die Mousse au chocolat mit Hilfe von 2 Löffeln als Nocken formen und servieren.