



## Schokolademousse

Zutaten für ca. 5 Personen:

220 g Bitterschokolade  
1 ST Mark einer Vanilleschote  
1 TL Rum

500 ml Vegane Schlagcreme, gekühlt aus dem Kühlschrank (zum Aufschlagen)  
Soyatoo, Sojasahne, Hulala Plus, Hanfsahne uvm.

Herstellung:

1. Schokolade in kleine Rippchen brechen in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad bei mäßiger Hitze schmelzen lassen.
2. Vanillemark bzw. Rum einrühren und abkühlen lassen.
3. Die Vegane Schlagcreme in einer Schüssel steif schlagen.
4. Unter Massenausgleich die Schlagcreme einrühren
5. In Gläser füllen und ca. 30 Minuten kühlen.
6. Vor der Ausgabe mit Früchte bzw. Minzeblatt ausgarnieren.

Tipp:

Willst du die Masse als Nockerln auf einem Teller anrichten, so musst du 1 Paket Sahnesteif unter die Vegane Schlagcreme einarbeiten.