Mousse au Chocolat

mit Seidentofu

Rezept für 4 Personen:

400	g	Seidentofu
200	g	Zartbitterschokolade (70%)
1/2	TL	Vanille
3	EL	Ahornsirup

Herstellung:

1. Zartbitterschokolade schmelzen im Wasserbad oder (Thermomix: 3-5 Minuten, 50 Grad, Stufe 1)
2. Geschmolzene Schokolade zusammen mit dem Seidentofu, Vanille und Ahornsirup in einen Mixer geben und für 3 Minuten auf höchster Stufe mixen (Thermomix: 3 Minuten, von Stufe 3 bis hoch auf 9)
3. In eine Schale füllen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kühlen – optimaler Weise Übernacht.