

Soja-Schoko-Mousse

Zutaten:

- 140 g vegane Kuvertüre Grand Cru (70 %)
- 140 g vegane Edelbitterkuvertüre (49 %)
- 1.5 dl Sojadrink
- 500 g Seidentofu
- 160 g Rohrzucker
- 2 TL Johannisbrotkernmehl
- 2 dl vegane Schlagcreme (Schlagsahne)
- 50 g vegane Kuvertüre-Raspel (49 %)

Zubereitung:

Die Kuvertüren mit dem Sojadrink in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Gleichzeitig in einem hohen Gefäß den Seidentofu, Zucker und Johannisbrotkernmehl mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Seidentofu-Masse langsam und unter ständigem Rühren zu der geschmolzenen Kuvertüre geben. Die Schokoladenmasse auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Die vegane Schlagcreme mit dem elektrischen Handrührgerät in einer Schüssel steif schlagen und zusammen mit den Kuvertüre-Raspeln vorsichtig unter die abgekühlte Schokoladenmasse heben, und zwar so, dass eine Marmorierung bestehen bleibt. Die Schokomousse mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Tipps:

- Im Tiefkühler wird die Schokomousse bereits nach 1 Stunde fest.
- Anstatt der unterschiedlichen Kuvertüren kann je nach Gusto auch nur eine Sorte verwendet werden.
- Vegane Kuvertüre ist im Reformhaus und in Fachgeschäften erhältlich. Bei Kuvertüre aus dem Supermarkt immer genau die Zutatenliste studieren, um sicherzugehen, dass sie auch tatsächlich vegan ist.

Quelle: Hiltl-Kochbuch «Vegan Love Story»



Schweizer Radio
und Fernsehen