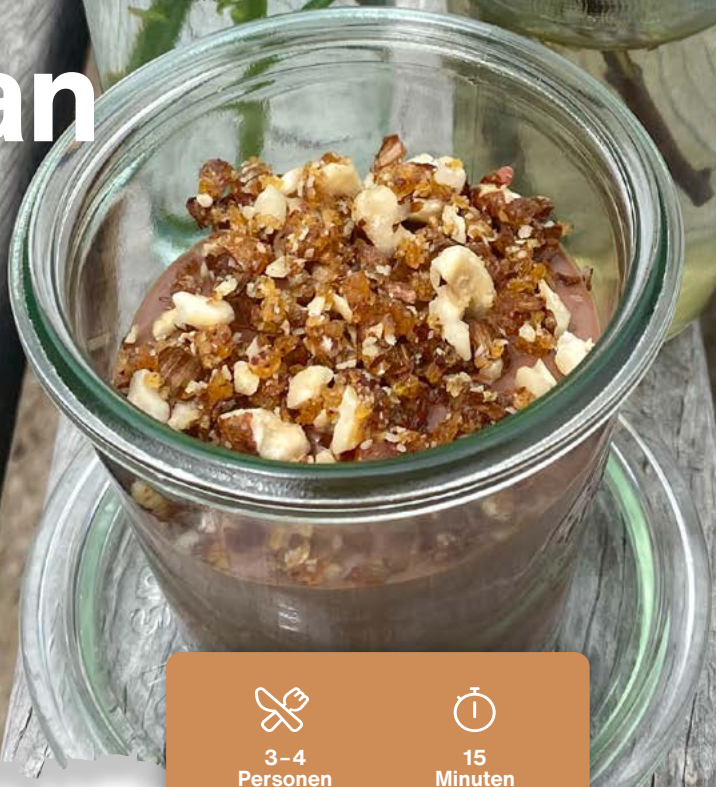


Schokoladenmousse mit Haselnusskrokant Vegan



alle Bilder © Innovations-Genossenschaft dieCuisine



3-4
Personen



15
Minuten

- 680 g Seidentofu
- 160 g Schokolade, vegan
- 100 g Birnel oder Ahornsirup
- 3 TL Kakaopulver
- 100 g ganze Haselnüsse
- 100 g Zucker
- 2 TL Wasser

Vorbereitung

- Die Schokolade in einem Wasserbad auf dem Herd (oder in Mikrowelle) schmelzen.
- Den Seidentofu abtropfen lassen, mit dem Birnel oder Ahornsirup und dem Kakao Pulver in einem Mixer pürieren.
- Die geschmolzene Schokolade hinzufügen und alles nochmal pürieren.
- Die Schokoladenmousse in Gläser füllen und ca. 45 Minuten kühl stellen.



Zusatztipps von Koch Pranav Yogesh

Anstelle von Haselnüssen kannst du auch Walnüsse oder Cashewnüsse wählen.



Zubereitung

Haselnüsse in der Pfanne oder im Ofen bei 160 Grad für 6 Minuten rösten.

Zeitgleich in einer Pfanne, Zucker und Wasser langsam karamellisieren und anschliessend über die Haselnüsse giessen.

Alles für 10 Minuten abkühlen lassen und danach mit einem Mixer grob pürieren. Die Gläser aus dem Kühlschrank holen und das Haselnusskrokant darüber streuen.

«Gnüsse und en Guetel!»