

Veganes Mousse au Chocolat mit Seidentofu

Zutaten für 6 Portionen

400 g Seidentofu

300 g vegane Schokolade

3 Tüten Vanillezucker

Nach Belieben frische Beeren

Zubereitung

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Dann mit Seidentofu und Vanillezucker im Mixer mixen.

In eine Schüssel oder kleine Gefäße füllen und im Kühlschrank kaltstellen.

Zum Servieren mit Blaubeeren oder anderen Beeren dekorieren.