


## Veganes Mousse au Chocolat by KptnCook

 ca. 20 Min. Zubereitung, mind. 120  
Min. Kühlung

 für 1 Portion



### Zutaten

---

100 g Seidentofu

1 Prise Meersalz

5 g Pistazien, ungesalzen

5 g Grafschafter Goldsaft

35 g Himbeeren, frisch

50 g Schokolade, Edel Bitter  
(ca. 80%)

### Zubereitung

Zartbitterschokolade grob hacken oder in Stücke brechen.

Wasser in einen Topf geben und erhitzen. Schokolade in eine Schüssel geben und

über dem Wasserbad schmelzen.

Anschließend geschmolzene Schokolade, Seidentofu und Zuckerrübensirup in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Stabmixer cremig pürieren.

Schokoladenmasse mit Meersalz würzen, vorsichtig mischen und in kleine Gläser geben. Dann für mindestens 120 Min. im Kühlschrank kalt stellen.

Währenddessen Himbeeren waschen und abtropfen lassen.

Pistazien grob hacken.

Veganes Mousse au Chocolat mit Himbeeren servieren. Mit gehackten Pistazien garnieren und genießen.

Eine vegane Dessert-Idee von [KptnCook](#).