

Vegane Mousse au Chocolat mit Himbeersauce

Pro Portion: E: 7 g, F: 12 g, Kh: 19 g, kcal: 218

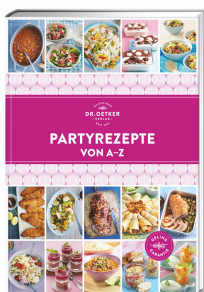


Zutaten für 12 Portionen

- 300 g vegane Zartbitter-Schokolade
- 450 g TK-Himbeeren
- 1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
- 200 g gekühlte Sojasahne zum Aufschlagen
- 1 Vanilleschote
- 800 g abgetropfter Seidentofu
- 2 EL Kakaopulver
- 2 EL Voll-Rohrzucker, z. B. Muscovado
- einige Stängel Minze
- 24 Himbeeren



1. Die Schokolade in kleine Stücke brechen. Zwei Drittel davon in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Den Topf aus dem Wasserbad nehmen und die restliche Schokolade darin unter Rühren schmelzen.
2. Die Himbeeren mit dem Vanille-Zucker mischen und antauen lassen.
3. Die Sojasahne steif schlagen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben. Seidentofu in Stücke schneiden, mit Kakao, Vanillemark und Rohrzucker in einer Rührschüssel mit einem Pürierstab pürieren.
4. Die lauwarmer, geschmolzene Schokolade mit einem Schneebesen unter das Seidentofupüree rühren. Geschlagene Sojasahne unterheben. Die Mousse gleichmäßig in 12 Gläsern verteilen und in den Kühlschrank stellen.
5. Die angetauten Himbeeren mit einem Pürierstab fein pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die Himbeersauce auf der Mousse verteilen.
6. Minze abspülen, trocken tupfen und die Blättchen von den Stängeln zupfen. Die Himbeeren eventuell vorsichtig abspülen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Mousse mit Himbeeren und Minze garniert servieren.



Mehr Rezepte in
"Partyrezepte von A-Z"

KLASSIKER
DR. OETKER
- VERLAG -
SEIT 1891