



Zutaten:

- 150 g dunkle vegane Schokolade
- 300 g Seidentofu
- 2-3 EL Agavendicksaft nach Bedarf
- 2 EL Amaretto

Tipp:

Mit Schoko-Raspeln oder ein paar Beeren, z.B. Himbeeren, dekoriert servieren.

Vegane Schoko-Mousse 3-4 Portionen

Zubereitung

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Tofu mit Agavendicksaft aufschlagen, die Schokolade unter ständigem Rühren unterschlagen. Nach Belieben Amaretto zufügen. In Portionsgläsern mindestens 2 Stunden kalt stellen.

*Der multi Ernährungsservice wünscht
viel Spaß beim Ausprobieren und
Guten Appetit!*