

 Barbara Olze · 23. März 2021

Schoko-Mousse

Tofu im Dessert? Japp, das geht wunderbar! Seidentofu ist sowas wie die Geheimwaffe für cremige Desserts und Dips, auch als entspannende Gesichtsmaske eignet er sich. Aber Du bist ja sicher zum Kochen hier. So denn ...



Zutaten

- 50 g Cashew-Kerne
- 1 Tafel vegane Schoki (Zart- oder Halbbitter)
- 400 g Seidentofu (gibt es in jedem Bio- oder Asia-Markt)
- 2 bis 3 EL Agavendicksaft (gibt es mittlerweile in fast jedem Supermarkt)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 ml Mineralwasser
- 1 EL Zucker
- 1 EL vegane Butter (im Bio-Supermarkt erhältlich, neuerdings gibt es auch Sorten ohne Palmfett)
- 40 g Walnüsse

Und sonst

- Standmixer
- Zerkleinerer
- Handrührgerät

So geht's

1. Cashew-Kerne in etwas Wasser aufkochen und ca. 15 Minuten lang sanft köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.
2. Schokolade schmelzen. Falls Du hast, benutze hierfür einen Simmertopf. Das geht aber auch wunderbar mit einer Schale in einem heißen Wasserbad.
3. Seidentofu und Agavendicksaft in den Standmixer geben (alternativ geht das auch mit einem Zauberstab oder Handrührgerät). Die geschmolzene Schokolade hinzugeben und alles schnell mixen, bevor die Schokolade wieder stockt.
4. Die Masse in Gläschen geben (etwas Platz lassen für die Cashew-Sahne) und in den Kühlschrank stellen.
5. Die Cashew-Kerne mit etwas Wasser im Zerkleinerer zu einem feinen Mus pürieren. Das Mus in ein hohes Gefäß füllen, Vanillezucker und Mineralwasser hinzugeben und mit einem Zauberstab oder Handrührgerät aufschlagen.
6. Die Cashew-Sahne auf das Schoko-Mousse geben und die Gläschen zurück in den Kühlschrank stellen.
7. Zucker in einer Pfanne unter Rühren zum Schmelzen bringen. Sobald er karamellisiert, Butter und Walnüsse hinzugeben und unter Rühren noch kurz auf der Flamme lassen.
8. Die Walnüsse auf einem Stück Backpapier verteilen und auskühlen lassen.
9. Das Dessert mit den Walnüssen toppen und schnell alles aufessen, bevor es jemand anders tut! :)