Mousse au chocolat

Zutaten			
	250	g	Tofu (fest)
	1	Pack	Soja- oder Hafersahne
	300	ml	Vanillesojamilch
	1	Pack	Schokopuddingpulver
	200	g	Zartbitterschoko (vegan) oder Zartbitterkuvertüre (vegan)
	150	g	Zucker
	2	EL	Kakao
			gemahlene/gehackte/geblätterte Mandeln

\+ + + +

Machen

Tofu klein würfeln und mit Sahne, Zucker und etwa 100 ml Vanillesojamilch ganz ganz fein pürieren.

In der Zwischenzeit den Rest Sojamilch aufkochen und Schokolade gewürfelt darin schmelzen. Puddingpulver und Kakao einrühren und schnell rühren.

Dann den pürierten Tofu einrühren und kurz aufkochen lassen.

Nun das Mousse in eine Schüssel füllen und die Mandelblättchen drüberstreuen.

--> Schmeckt am allerallerbesten ein oder zwei Tage später