



Veganes weißes Schokomousse

⌚ Preparation time: 20 minutes
Cooking time: 0 minutes
Total time: 20 minutes

👤 Portions: 4

Zutaten für 4 Portionen

Für die Mousse

- 50 g Kakaobutter (erhält man im Bioladen oder Reformhaus)
- 400 g Seidentofu
- 100 ml Kokosmilch (aus der Dose oder dem Tetrapack, gemeint ist nicht der Pflanzendrink)
- 4-5 EL Agavendicksaft (oder ein alternatives Süßungsmittel)
- 1 kl. TL gemahlene Vanille
- 1 kl. TL Guarkernmehl
- 2 EL Mandelmus

Für den Fruchtspiegel und die Deko

- 100 g TK-Himbeeren
- 3 EL Agavendicksaft (oder ein alternatives Süßungsmittel)
- 1 Prise gemahlene Vanille
- 1 kl. TL Guarkernmehl
- Kokosraspel zum Garnieren
- Vegane weiße Schokolade zum Garnieren (Ich liebe dafür die [Ichoc White Vanilla](#))*
- Minz- oder Melissenblätter zum Garnieren

*Amazon-Affiliate-Link

Zubereitung (20 Minuten Arbeitszeit + Kühlzeit über Nacht)

1. 50 g Kakaobutter über einem Wasserbad schmelzen lassen.
2. 400 g Seidentofu, 100 ml Kokosmilch, 4-5 EL Agavendicksaft, 1 kl. TL gemahlene Vanille sowie 1 kl. TL Guarkernmehl zum Andicken und 2 EL Mandelmus in einen Mixer geben. Die flüssige Kakaobutter dazu geben und alles zu einer feinen homogenen Schokomasse pürieren. Weißes, noch sehr flüssiges Schokomousse in eine Schale füllen, abdecken und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
3. g TK-Himbeeren, 3 EL Agavendicksaft und eine Prise gemahlene Vanille in einem Topf erhitzen, gut durchrühren, mit einem Schneibstab pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen. 1 kl. TL Guarkernmehl in 3 EL kaltem Wasser auflösen und unterrühren, um die Soße etwas anzudicken.
4. Soßenspiegel auf Teller streichen. Schokomousse als Nocken mit einem Löffel ausstechen und auf den Teller geben. Schokomousse-Nocken mit Kokosraspeln und weißen Schokolade-Stücken sowie einem Minz-oder Melissenblatt garnieren

Euch allen ein traumhaft schönes Weihnachtsfest, xoxoxo Eure Lea