

## Mousse au chocolat

für 4 -6 Portionen

### Zutaten

150g Zartbitter-Schokolade  
400g Seidentofu  
2EL Rohrzucker  
1 TL Espresso Kaffee, instant  
Evtl. 1 TL Zimt  
Evtl. 1 TL Kardamom, gemahlen  
Oder Lebkuchengewürz

### Zubereitung

Im Topf schmelzen und langsam zum Seidentofu dazugeben, dabei kräftig rühren oder Pürierstab nutzen  
+  
+  
+  
+  
langsam aufpürieren.  
Die Mousse in kleine Gläser geben und **mind. 4 Std. kühl stellen**, gern auch 12 Std.!!!

### Tipp:

- *Dazu schmeckt immer etwas Fruchtiges, wie z.B. filetierte Orangen oder Granatapfelkerne oder einfach eine Physalis.*
- *Auch ein kleine Keks in der Mitte sieht schön aus...oder eine leckere gebrannte Mandel???....*
- *Vorteil: keine tierischen Fette, viele Polyphenole, Mineralstoffe aus Kakaobohnen und Gewürzen.*