

Vegane Mousse au Chocolat



Für uns als große Frankreichliebhaber ist Mousse au Chocolat natürlich der Inbegriff eines perfekten Desserts: aber natürlich nur eine richtig gute, aus echter Schokolade, die im Kühlschrank stichfest wird und auf der Zunge zergeht. Und nachdem ich vor Jahren schon eine vegane Version mit Avocado ausprobiert hatte, die nun wirklich niemandem (inklusive mir! Und das will etwas heißen!) hier geschmeckt hatte, gab es eben keine mehr. Bis der Liebste vor kurzem ganz begeistert von einem geschäftlichen Potluck zurückkam, bei dem ein lieber Kollege und Freund von uns überraschenderweise eine vegane Mousse au Chocolat mitgebracht hatte, von der er völlig begeistert war. Natürlich mußte ich sie sofort ausprobieren ... und da sie auch bei uns so gut ankam, bekommt Ihr jetzt natürlich das Rezept. Und das Beste: diese vegane Mousse au Chocolat ist blitzschnell zubereitet! Da wir mittlerweile Zartbitterschokolade sehr lieben und es nicht mehr so süß brauchen wie noch vor ein paar Jahren, geben wir kein Süßungsmittel hinzu. Selbstverständlich solltet Ihr Eure Mousse au Chocolat aber nach Eurem Geschmack süßen! Ihr könnt auch eine weniger bittere vegane Schokolade verwenden oder gar eine weiße Mousse zaubern! Das Grundrezept bleibt immer gleich. Unsere Mengenangaben beziehen sich, wie immer, auf die Großfamilie! Wenn Ihr die Mousse zum ersten Mal ausprobiert, dann halbiert doch einfach die angegebenen Mengen.

Zutaten

- 800 g Seidentofu
- 400 g vegane Zartbitter-Schokolade
- etwas gemahlene Vanille
- optional: Puderzucker, falls die Mousse Euch nicht süß genug ist

Bitte immer biologisch angebaute Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

Zubereitung

Als erstes wird die Schokolade im Wasserbad geschmolzen.

Dazu gibt man die zerbrochene Zartbitter-Schokolade in einen Wasserbad-Topf (oder einen normalen kleinen Topf), den man auf einen zweiten Topf stellt, in dem etwa zwei Daumen breit Wasser zum Kochen gebracht werden. Kocht das Wasser, schaltet man den Herd so weit herunter, daß das Wasser gerade noch so vor sich hinköchelt, aber nicht so viel Dampf entweicht, der eventuell (zum Beispiel durch den Stiel des Rührbesens, der im Schokoladentopf liegt...) in die Schokolade gelangen könnte: denn sobald Wasser in die Schokolade gelangt, klumpt sie und ist nicht mehr zu gebrauchen. Schmilzt die Schokolade nicht gut (das ist oft bei veganer weißer Schokolade der Fall), kann man ein wenig Kakaobutter hinzugeben, um sie unter Rühren schön flüssig zu bekommen.

Während die Schokolade langsam schmilzt, gibt man den Seidentofu in eine Rührschüssel und schlägt ihn mit einem Rührbesen, dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine cremig auf. Dann gibt man etwas Vanille hinzu und eventuell den Puderzucker.

Ist die Schokolade vollständig geschmolzen, gibt man sie zu der Seidentofu-Masse und verrührt alles gut miteinander. Dann füllt man die vegane Mousse au Chocolat in die Servierschüssel und stellt sie mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.

Nach der Kühlzeit ist die vegane Mousse au Chocolat servierbereit.

Entweder man stellt die ganze Schüssel auf den Tisch oder man sticht mit einem großen Servierlöffel Einzelportionen ab.

Wer mag, bestreut seine vegane Mousse au Chocolat mit Kokosraspeln oder Kakao-Nibs. In der Beerensaison schmecken auch frische Beeren ganz wunderbar dazu.