

Rezept

Chili-Tonka-Mousse aus Bitterschokolade und Seidentofu

Ein Rezept von Chili-Tonka-Mousse aus Bitterschokolade und Seidentofu, am 03.06.2025

Zutaten

150 g Bitterschokolade (70-90 % Kakao)	4 EL Vanillezucker
400 g Seidentofu	2 EL sehr starker Espresso
1 TL Kaffeepulver (instant) frisch geriebene Tonkabohne	1/4 - 1/2 TL Chili ancho

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal, 20 g F, 12 g EW, 29 g KH

Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen und in eine hitzefeste Schüssel geben. Über dem heißen Wasserbad behutsam schmelzen, dabei darf das Wasser unter der Schüssel nicht kochen, nur siedend. Vom Herd ziehen und den Vanillezucker hineinrühren.

2. Den Seidentofu mit Espresso, Kaffeepulver und Chili mit dem Pürierstab fein pürieren. Ein kirschkerngroßes Stück Tonkabohne dazureiben.

3. Die geschmolzene Schokolade zum Tofu geben und alles nochmals durchmischen.

4. Die Mousse in Schälchen füllen und mit Frischhaltefolie abdecken. Im Kühlschrank in 1-2 Std. fest werden lassen.