

Rezept

Mousse au chocolat mit Vanille

Ein Rezept von Mousse au chocolat mit Vanille, am 23.04.2024

Zutaten

1/2 Vanilleschote	100 g Zartbitterschokolade (70 % Kakao)
300 ml kalte Sojasahne	50 g brauner Rohrzucker
Zimtpulver	Salz
1 Pck. Sahnesteif (aus dem Bioladen)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag die Vanilleschote mit einem Messer aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Schokolade zerbröckeln. Schokolade und Vanillemark mit 100 g Sojasahne, Zucker, je 1 Prise Zimt und Salz in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Beiseitestellen und lauwarm abkühlen lassen.
2. 200 ml Sojasahne mit dem Handrührgerät leicht schaumig schlagen. Sahnesteif dazugeben und weiterschlagen, bis die Sahne fest und schaumig ist. Die Sahne unter die abgekühlte Schokomasse heben und alles 1 Min. weiterschlagen. Die Mousse in 4 Gläser füllen und über Nacht kühl stellen.