

Vegane Schokoladenmousse mit Erdbeeren oder Orangenmousse

Zutaten für das Schokoladenmousse:

400 g	Seiden Tofu
250 g	Bitterschokolade (70%) oder Kuvertüre
3 EL	Staubzucker
5 EL	Espresso (kalt)
1 EL	Rum, Weinbrand oder Kaffeelikör

Zubereitung:

1. Die Schokolade (Kuvertüre) in kleine Stücke schneiden und im Wasserbad schmelzen.
2. Inzwischen den Tofu mit einer Küchenmaschine fein mischen.
3. Die Schokolade, Staubzucker, Espresso und den Rum dazugeben und solange mischen, bis sich eine feine Masse gebildet hat.
4. Die Mousse in kleine Gläser oder in eine Schüssel füllen und kalt stellen. Gut verstecken!

Zutaten für die Erdbeeren:

200	g Erdbeeren
1 EL	Staubzucker
	Minze

Zubereitung:

1. Die Erdbeeren vom Strunk befreien und in kleine Stücke schneiden.
2. Mit dem Staubzucker und der Minze vermischen.

Zutaten für das Orangenragout:

3	Blutorangen
4 EL	Weißwein
1 EL	Vollrohrzucker
1 EL	Maisstärke oder 1 TL Johannisbrotkernmehl

Zubereitung:

1. 2 Blutorangen auspressen, 1 Orange schälen und in feine Stücke schneiden
2. Vollrohrzucker in einem Topf ohne Wasser langsam schmelzen, Orangenstücke dazugeben und karamellisieren lassen, mit Wein und der Hälfte des ausgepressten Orangensaftes aufgießen, kurz durchziehen lassen, die andere Hälfte des Saftes mit Johannisbrotkernmehl oder Maisstärke verquirlen, Ragout damit leicht binden.
3. Kurz vor dem Servieren Schokoladenmousse und Früchte anrichten.



Die Retter-Familie wünscht gutes Gelingen!