

Veganes weißes Schokomousse

Dieses weisse vegane Schokomousse ist ein Traum von einem Dessert und ein krönender Abschluss für jedes Weihnachtsmenü. Ich wollte ja immer schon ein weißes Schokomousse zubereiten und das diesjährige Weihnachtsfest ist einfach der perfekte Anlass dafür. Die Himbeersoße setzt einen leckeren fruchtigen Akzent zum sahnig, fluffigen und süßen Mousse, das herrlich auf der Zunge zergeht. Ich könnte drin baden, Ihr Lieben :-D Das Schokomousse ist ganz einfach zuzubereiten und sollte eine Nacht im Kühlschrank kalt und fest werden. Das passt umso besser, da man ohnehin am Weihnachtstag nicht mehr lange in der Küche stehen und schon gar keinen Stress mehr haben möchte. Ihr könnt das herrliche Mousse und die Himbeersoße also einfach am Vortag vorbereiten und richtet es dann nur noch an. Wer kann hier widerstehen? Also ich auf jeden Fall nicht! Habt also alle einen wunderschönen dritten Advent und macht es Euch kuschelig schön, Eure Lea

Zutaten für 4 Portionen

Für die Mousse

- 50 g Kakaobutter (erhält man im Bioladen oder Reformhaus)
- 400 g Seidentofu
- 100 ml Kokosmilch (aus der Dose oder dem Tetrapack, gemeint ist nicht der Pflanzendrink)
- 4-5 EL Agavendicksaft (oder ein alternatives Süßungsmittel)
- 1 kl. TL gemahlene Vanille
- 1 kl. TL Guarkernmehl
- 2 EL Mandelmus

Für den Fruchtspiegel und die Deko

- 100 g TK-Himbeeren
- 3 EL Agavendicksaft (oder ein alternatives Süßungsmittel)
- 1 Prise gemahlene Vanille
- 1 kl. TL Guarkernmehl
- Kokosraspel zum Garnieren
- Vegane weiße Schokolade zum Garnieren (Ich liebe dafür die [Ichoc White Vanilla](#))*
- Minz- oder Melissenblätter zum Garnieren

*Amazon-Affiliate-Link

Zubereitung (20 Minuten Arbeitszeit + Kühlzeit über Nacht)

50 g Kakaobutter über einem Wasserbad schmelzen lassen. 400 g Seidentofu, 100 ml Kokosmilch, 4-5 EL Agavendicksaft, 1 kl. TL gemahlene Vanille sowie 1 kl. TL Guarkernmehl zum Andicken und 2 EL Mandelmus in einen Mixer geben. Die flüssige Kakaobutter dazu geben und alles zu einer feinen homogenen Schokomasse pürieren. Weißes, noch sehr flüssiges Schokomousse in eine Schale füllen, abdecken und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. g TK-Himbeeren, 3 EL Agavendicksaft und eine Prise gemahlene Vanille in einem Topf erhitzen, gut durchrühren, mit einem

Schneibstab pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen. 1 kl. TL Guarkernmehl in 3 EL kaltem Wasser auflösen und unterrühren, um die Soße etwas anzudicken. Soßenspiegel auf Teller streichen. Schokomousse als Nocken mit einem Löffel ausstechen und auf den Teller geben. Schokomousse-Nocken mit Kokosraspeln und weißen Schokolade-Stücken sowie einem Minz-oder Melissenblatt garnieren Euch allen ein traumhaft schönes Weihnachtsfest, xoxoxo Eure Lea

Rezepte, die ebenfalls interessant sein könnten

- [Avocado-Schokomousse](#)
- [Traubenpudding](#)
- [Porchierte Birne](#)