

## Schokoladen - Mousse - Tofu

Zutaten für: 1 Rezept

170	Gramm	Mittelfester Tofu Abgetropft und zerkleinert
125	ml	Sojamilch Gut 2 Tel Agar - Agar Pulver ( Gelatineersatz )
4		Esl Rohzucker
100	Gramm	Halbbitter - Kuvertuere
2		Esl Honig mehr oder weniger Nach süsse des Geschmacks
1	Schuss	Kardamom Je 1 ds Muskatblüte und Zimt Geröstete Mandelplättchen

### Anleitung:

Tofu im Mixer glattrühren und im Mixbecher beiseite stellen.  
Sojamilch erwärmen und in das in 1 Esl. Wasser aufgelöste Agar-Agar-Pulver geben und darin auflösen, nicht kochen und beiseite stellen.  
Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, Milch, Schokolade, Honig und Gewürze zum Topfpürre in den Mixer geben und gut durchmischen.  
Abkühlen lassen. Vor dem servieren mit Mandelplättchen garnieren.