



Mousse au Chocolat (dunkel)

für 4 Personen

2	Avocados, reif
50 g	Kakaopulver
150 g	Nussmilch
50 ml	Agavendicksaft

Avocados entkernen und das Fruchtfleisch mit einem Pürierstab und den restlichen Zutaten zu einer cremigen Masse verarbeiten.

Mousse au Chocolat (hell)

für 2 Personen

250 g	Seidentofu
150 g	Schokolade, weiß
	Agavendicksaft
	Vanille

Den Tofu im Mixer sehr gut pürieren.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. (Eine Metallrührschüssel in einen Topf mit Wasser setzen und diesen erhitzen. So schmilzt die Schokolade schonender, und der Zucker kristallisiert nicht so leicht aus.)

Mit den restlichen Zutaten zum Tofu geben und noch mal gut mixen

Die Mousse in eine Schüssel geben und für 1-2 Std. in den Kühlschrank stellen.