Schokoladen Mousse

Zutaten:

- 1 Packung 400 g Seidentofu
- 100 g dunkle Schokolade (mindestens 70% Kakaoanteil)
- 12 Datteln
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. In der Zwischenzeit, die anderen Zutaten in einen Mixer geben und cremig pürieren. Geschmolzene Schokolade in den Mixer geben und alles nochmal pürieren. Das Schokoladen Mousse in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit 😊