Gesunde Mousse au Chocolat

für 6 Portionen

- **600 g Seidentofu**
- **100 g Zartbitterschokolade**
- **1 Orange**
- **1 Vanille-Schote**
- **Salz**
- **Nach Bedarf etwas Honig/Sirup**

Die Schokolade grob hacken.

Schokolade in einer Schüssel über einem heißen, aber nicht kochenden Wasserbad schmelzen lassen.

Orange heiß abspülen, trockenreiben und die Schale fein abreiben.

Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen.

Tofu, Kakaopulver, Orangenschale und Vanillemark mit den Quirlen des Handmixers oder in der Küchenmaschine cremig schlagen.

Schokolade in die Tofumasse gießen und glattrühren.

Mousse in Gläser füllen und für 1 - 2 Stunden kalt stellen.

Guten Appetit!