

Vegane Schokocreme

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Seidentofu

80 g Zartbitterschokolade (max. 60% Kakaoanteil)

1-3 EL Agavendicksaft / Ahornsirup / Dattelsirup

Etwas Zitronenabrieb

Kokosöl

So geht's:

Die Schokolade in einem Wasserbad zum Schmelzen bringen, ggf. etwas vegane Butter oder Kokosöl hinzugeben.

Den Tofu mit dem Sirup, dem Zitronenabrieb und der Prise Salz mit einem Pürierstab zu einer sämigen Masse pürieren. Die geschmolzene Schokolade dazu geben und nochmal kurz pürieren. Für 2 Stunden kaltstellen und optional mit Schokoraspeln toppen.

Guten Appetit!