



Verrassende chocomousse



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

200 gram pure chocolade

300 gram zachte tofu (uitgelekt en op kamertemperatuur)

2 eetlepels honing

1 theelepel vanille-extract

50 gram blauwe bessen

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de chocolade in de microgolfoven en roer goed. Laat terug op kamertemperatuur komen.
- 2.** Doe de tofu met de honing en het vanille-extract in de keukenrobot en mix glad.
- 3.** Voeg de gesmolten chocolade toe en mix opnieuw.
- 4.** Verdeel over vier glaasjes en laat opstijven in de koelkast.
- 5.** Werk af met blauwe bessen.