

Veganes Lebkuchen-Schokomousse mit Gewürzkirschen

Stufe 1

Zubereitungszeit: 30 Min.
Ruhezeit: 3 Std.



Zutaten für das Mousse:

125 ml Ahornsirup
1 TL Lebkuchengewürz
2 EL Rum
600 g Seidentofu
1 Vanilleschote(n)
300 g Zartbitterschokolade

Zutaten für die Gewürzkirschen:

5 Stck. Nelke(n)
1 Glas/Gläser Schattenmorellen
1 EL Stärkemehl
1 TL Zimt
3 EL Zucker

Außerdem:

4-6 Lebkuchen



Rösle Schüssel (hoch)



Küchenprofi Mini Kochtopf



Silit Schneidebrett in anthrazit/grau



La Rochère Schale Sweet, 6er-Set



Espresso- und Cappuccinolöffel von Cilio



GRAEF Stabmixer HB 501 in weiß

1

Für die Mousse die Schokolade im Wasserbad schmelzen und das Mark der Vanilleschote auskratzen.

2

Anschließend alle Zutaten in eine hohe Schüssel geben und mit dem Pürierstab zu einer cremigen Masse pürieren.

3

Auf 4-6 Gläser aufteilen und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Die Schokomousse kann auch problemlos am Abend davor zubereitet und im Kühlschrank gelagert werden.

4

Für die Gewürzkirschen die Schattenmorellen abgießen und 3 Esslöffel der Flüssigkeit beibehalten. Zusammen mit Zimt, Nelken und Zucker in einem kleinen Topf auf kleiner Hitze erwärmen.

5

Etwas von der Flüssigkeit abnehmen und separat mit der Stärke verrühren, dann zurück in den Topf geben.

6

Noch 3-5 Minuten weiterkochen und andicken lassen. Dabei regelmäßig umrühren.

7

Zum Anrichten die Kirschen auf das Schokomousse geben und mit Lebkuchen (nach Belieben in Stücke geschnitten) dekorieren.

Wenn Sie die Mousse mit Rum machen, ist es für Kinder nicht geeignet. Wenn Kinder mitessen, greifen Sie auf einfach auf Rumaroma zurück.

Das Dessert lässt sich super am Vorabend vorbereiten.