Chili-Tonka-Mousse aus Bitterschokolade und Seidentofu

Chili ancho und Tonkabohne machen dieses Dessert zu einer Köstlichkeit. Und der Seidentofu ist so zart, dass man ganz auf Sahne verzichten kann!

Zutaten:
150 g Bitterschokolade (70-90 % Kakao)
4 EL Vanillezucker
40 0 g Seidentofu
2 EL sehr starker Espresso
1 TL Kaffeepulver (instant)
1/4 - 1/2 TL Chili ancho
frisch geriebene Tonkabohne

Zubereitung:
Die Schokolade in Stücke brechen und in eine hitzefeste Schüssel geben. Über dem heißen Wasserbad behutsam schmelzen, dabei darf das Wasser unter der Schüssel nicht kochen, nur sieden. Vom Herd ziehen und den Vanillezucker hineinrühren.

Den Seidentofu mit Espresso, Kaffeepulver und Chili mit dem Pürierstab fein pürieren. Ein kirschkerngroßes Stück Tonkabohne dazureiben.

Die geschmolzene Schokolade zum Tofu geben und alles nochmals durchmixen.

Die Mousse in Schälchen füllen und mit Frischhaltefolie abdecken. Im Kühlschrank in 1-2 Std. fest werden lassen.