



DESSERT

Chokladmousse på tofu

Kock: **Anna Edvinsson** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Tofu i chokladmousse är jättegott! Detta är ett recept på ett nyttigare alternativ av dessert.

Det som är roligt är hur mycket man kan variera smakerna. I denna chokladmousse har jag valt att smaksätta med kaffe, lime, flingsalt och lite chiliflakes. Man skulle även kunna tillsätta en skvätt likör eller whisky istället för kaffe eller byt ut limen mot apelsin. Använd din fantasi och ha i vad du tycker om!



INGREDIENSER

200 gram tofu
100 gram mörk choklad
0.5 deciliter kakao
1 deciliter lönnsirap eller annan sötning
0.5 deciliter kallt starkt kaffe
0.5 färsk vaniljstång
1 lime
flingsalt (frivilligt)
chiliflakes (frivilligt)

GÖR SÅ HÄR

- 1** Pressa vätskan ur tofun genom att använda en ren kökshanduk och pressa igenom vätskan till en bunke.
- 2** Häll den pressade tofun i en matberedare. Riv limeskal. Dela vaniljstången på mitten och sedan på längden för att sedan skrapa ur vaniljfröna. Tillsätt limeskal och vaniljfrön i matberedaren.
- 3** Ha sedan i resten av ingredienserna förutom chokladen och kaffet. Mixa slätt.
- 4** Smält chokladen och blanda sedan den med resten.
- 5** Tillsätt sedan kaffe till önskad konsistens. Jag använde cirka en halv deciliter och då var konsistensen ganska fast.
Servera i små skålar eller glas, gärna med lite hallon för att få lite sötma och syrlighet.