

### **Zutaten für 4 - 6 Personen**

1 große Packung Seidentofu bzw. weicher Tofu  
150 g Zartbitterschokolade  
1 TL Rum oder Rumaroma  
1 Packung Vanillinzucker, am besten mit echter Vanille  
evtl. etwas Rohrzucker  
zum Garnieren: Kokosflocken oder frisches Obst

### **Zubereitung**

Den Tofu im Mixer fein pürieren. Dann die Schokolade im Wasserbad schmelzen, mit den restlichen Zutaten zum Tofu geben und durchmischen. Die Masse in eine Schüssel füllen und in den Kühlschrank stellen. Wenn die Mousse kalt und hart ist, mit einem Esslöffel kleine Portionen ausstechen und in Gläsern oder Schälchen mit Kokosflocken und/oder frischem Obst anrichten.