

SERKAN TUNCA

Bavarian Vegan Headchef

Rezepte

Mousse Au Chocolat

Zutaten:

200 Zartbitter Kuvertüre
150 ml Kokosmilch
175 ml pflanzliche Schlagcreme (Schlagfix)

Zubereitung:

Die Zartbitter Kuvertüre in kleine Stücke brechen. Die Kokosmilch im Topf erhitzen, von der Flamme nehmen und die Kuvertüre in der warmen Kokosmilch schmelzen. Die Schokoladenmasse auf Körpertemperatur abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Schlagcreme aufschlagen und vorsichtig unter die abgekühlte Schokoladenmasse heben. 2 Std kaltstellen.

Weißer Mousse au Chocolat

Zutaten:

150 g weiße vegane Schokolade (z.B. aus Reismilch)
250 ml Sojamilch Vanille
½ Pck Puddingpulver Vanille
175 ml pflanzliche Schlagcreme (Schlagfix)

Zubereitung:

Aus Sojamilch und Puddingpulver einen Pudding herstellen. Unter die warme Puddingmasse die Schokolade rühren und schmelzen lassen. Abkühlen lassen. Die aufgeschlagene Schlagcreme unterheben. 2 Std kaltstellen.