



## VANILLE-HANF-MOUSE



Für 4 Personen

### ZUTATEN

400 g Seidentofu  
200 g weiße Vanille-Schokolade  
45 g Hafersahne  
30 g geschälte Hanfsamen  
2 EL Ahornsirup  
1 Prise Salz

### für das Topping:

3 EL Rohrohrzucker  
2 EL gehackte Pistazienkerne  
2 EL geschälte Hanfsamen  
2 EL Mandelstifte  
1 Prise Salz  
1 Schale Himbeeren  
1 TL Zitronenschalenabrieb  
Minzeblätter

### ZUBEREITUNG

Weißer Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit Seidentofu, Hafersahne, Hanfsamen, Ahornsirup und Salz im Hochleistungsmixer zu einer feinen luftigen Creme schlagen. In ein Gefäß füllen und ca. 4-6 Stunden kaltstellen.

Für das Topping den Rohrohrzucker in einer Pfanne auf Stufe 7 schmelzen lassen. Sobald der Zucker geschmolzen ist, Hitze sofort reduzieren. Nüsse und das Salz in den flüssigen Karamell einrühren. Vorsicht der Zucker wird sehr heiß!

Nuss-Karamell-Masse auf ein Holzbrett geben, auskühlen lassen und mit dem Messer grob hacken.

Die gekühlte Vanille-Hanf-Mousse mit Nuss-Karamell, Himbeeren, Zitronenabrieb und Minzeblätter anrichten.