



KOCHEN AUS LEIDENSAFT SEIT 1877

VANILLE-HANF-MOUSSE



Für 4 Personen

ZUTATEN

400 g Seidentofu
200 g weiße Vanille-Schokolade
45 g Haferschlagobers
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

Weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit Seidentofu, Haferschlagobers, 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.