

INSTA-  
GRAM

Haben Sie die Rezepte ausprobiert? Posten Sie das Bild auf Instagram unter dem Hashtag #alverderezept!

Suchen Sie ein Rezept aus älteren alverde-Ausgaben? Stöbern Sie online in unserer Rezepte-Sammlung unter dm.de/rezepte

# Veganes Schokomousse-Trifle



**PRO GLAS:** ca. 2.160 kJ (520 kcal)

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 35 Min. + Wartezeit

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** einfach **REICHT FÜR** 6 Personen

## Zutaten

Für 6 Personen

- 1 Glas (720 ml) Kirschen
- 2 EL dmBio Speisestärke\*\*
- 200 g dmBio Feine Bitter Schokolade\*
- 300 g Seidentofu
- 2 Päckchen dmBio Bourbon Vanillezucker\*
- 3 EL dmBio Vollrohrzucker\*
- 110 g Lebkuchen
- 4 EL dmBio Orangensaft\*
- 200 ml dmBio Soja Creme Cuisine\*

## Zubereitung

**Kirschen** abgießen, Saft dabei auffangen. 3 EL Saft mit **Stärke** verrühren. Rest Saft aufkochen. Angerührte Stärke einröhren und circa eine Minute kochen. Kirschen unterheben, abkühlen und dann circa 30 Minuten kalt stellen.

Inzwischen **Schokolade** hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. **Seidentofu** mit **1 Päckchen Vanillezucker** und **Rohrzucker** in einen hohen Rührbecher geben. Mit einem Stabmixer fein pürieren. Geschmolzene Schokolade untermischen und in 6 Gläser (à 250 ml) füllen. Mousse etwa 15 Minuten kalt stellen.

**80 g Lebkuchen** zerbröseln und mit **Orangensaft** beträufeln. **Creme Cuisine** mit den Schneebesen des Rührgerätes schaumig rühren, dabei **1 Päckchen Vanillezucker** zugeben.

Eingeweichten Lebkuchen auf der Mousse verteilen. Mit Kirschen und Sojaschaum toppen. Rest **Lebkuchen** darüber bröseln und sofort servieren. ☺

## Einkaufsliste

### VOM dm-MARKT:

- dmBio Speisestärke\*\*
- 200 g dmBio Feine Bitter Schokolade\*
- 2 Päckchen dmBio Bourbon Vanillezucker\*

### SONSTIGES:

- 400 g angedickte Preiselbeeren (Glas)
- 1 Glas (720 ml) Kirschen
- 110 g Lebkuchen

### AUS DEM KÜHLREGAL:

- 300 g Seidentofu