

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*

Kirschen abgießen, Saft dabei auffangen. 3 EL Saft mit **Stärke** verrühren. Rest Saft aufkochen. Angerührte Stärke einrühren 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 unterrühren 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*

- ☐ dmBio Vollrohrzucker*
- ☐ dmBio Orangensaft*
- ☐ dmBio Soja Creme Cuisine*

AUS DEM KÜHLREGAL:

- ☐ 300 g Seidentofu

SONSTIGES:

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