Mousse tofu e cioccolato

FACILE · DOLCE · TUTTO L'ANNO · LUNGA

3 ore e 10 min in tutto (10 min preparazione · 3 ore riposo) · 4 porzioni

PORZIONI 4

Ingredienti

Cioccolato fondente	100 g
Tofu vellutato	300 g
Zucchero	30 g

Preparazione

1. Sciogliere il cioccolato.
2. Unire in una ciotola il tofu, lo zucchero e il cioccolato sciolto.
3. Frullare fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.
4. Mettere in frigo a riposare per almeno tre ore, meglio se mezza giornata.

- Sciogliere il cioccolato nella ciotola in cui si frulla per evitare spreco di cioccolato.
- Si può mettere a riposare già porzionato o no.