

Schoko-Kokos-Mousse

(4 Personen)

Dies ist ein Lieblingsrezept für ein schnelles, gesundes und köstliches (veganes) Dessert. Das schmeckt jedem - auch Gästen. Und keiner merkt, dass da **weder Milch/Sahne noch Zucker** drin sind 😊 !

1 Dose Kokosmilch (Über Nacht im Kühlschrank)
ca. 10 Datteln
2,5 Hände Cashewnüsse (mind. 4 h einweichen)
2 geh. EL Kakaopulver (Backkakao)
1 gr. Prise Zimt oder Lebkuchengewürz
1 Msp. Vanillepulver

Variante: als Vanillemousse statt Kakao $\frac{1}{4}$ TL Vanillepulver

Ohne Hochleistungsmixer:

Die Datteln klein schneiden und in wenig Wasser für 1-2 Stunden einweichen. Die Cashewnüsse am besten über Nacht einweichen.

Die Nüsse gut abspülen und in den einfachen Standmixer geben. Kokosmilch dazu geben. Die Datteln abgießen. Das Wasser dabei auffangen und im Kühlschrank aufbewahren. Es kann zum Süßen verwendet werden.

Datteln, Gewürze und Kakao in den Mixer geben und cremig mixen.

Mit Hochleistungsmixer:

Wie oben beschrieben, allerdings Datteln nicht einweichen (dann wird die Mousse fester). Alles in den Turbo Mixer und kurz mixen.

Im Kühlschrank ca. 4 Std. (oder über Nacht) fest werden lassen. Alternativ in kleine Silikonförmchen füllen und im Tiefkühlschrank zu Eiskonfekt gefrieren lassen. Vor Servieren kurz antauen lassen.

