



Kerstdiernee

Nagerecht: Choco mousse taart met espresso

Als kersje op de sojaslagroom bezorgt deze Chocolate Mousse Taart je een one way ticket naar luilekkerland, waarbij de espresso ervoor zorgt dat je nog even wakker blijft om na te genieten!

Voor 8 personen

Ingrediënten

- 275 g kruimige vegan koekjes, bijv digestive
- 125 g plantaardige boter
- 400 g vegan pure chocolade (de zoetheid van het taartje hangt af van hoe zoet je chocolade is)
- 2 bakjes silken tofu, op kamertemperatuur
- 100 ml sterke koffie
- 2 tl agar (zakje van 5 g)
- 4 el agave siroop, kokosbloesem nectar of ongeraffineerde rietsuiker
- vanille (van een merg of 1 zakje vanillesuiker)
- cacao voor decoratie

Instructies

Maal of stamp de koekjes fijn. Smelt de plantaardige boter en meng door de koekjes. Druk het mengsel in een taartvorm (doe er eventueel een stuk bakpapier of keukenfolie onder als je niet in de vorm kan snijden). Zet in de koelkast om op de stijven.

Smelt de chocolade au bain marie.

Verhit de koffie in een steelpan. Voeg de agar toe en roer regelmatig door met een garde, totdat de agar helemaal is opgelost (duurt ca. 5 minuten). Pureer vervolgens de silken tofu met zoetmiddel naar smaak, de gesmolten chocolade, het agar-koffiemengsel en de vanille. Giet vervolgens in de voorbereide taartvorm en laat het geheel opstijven in de koelkast, minstens 4 uur, maar bij voorkeur overnacht. Voor een satijnachtige afwerking bestrooi je de taart met een beetje cacao met behulp van een theezeefje waar je met een theelepeltje zachtjes tegenaan tikt.



Dit menu komt uit de stoere database van www.maneatplant.com. Een platform dat een voortvloei is uit het kookboek MAN.EAT.PLANT van fograaf Lisette Kreischer en chef Maartje Borst.

**MAN.
EAT.
PLANT.**