

# Mousse di tempeh al cioccolato

---

PREPARAZIONE: **15 min**      COTTURA: **5 min**      DOSI PER: **4 persone**

Ebbene sì, hai letto bene, il tempeh può diventare un'ottima base per realizzare un dessert gustosissimo, a prova di scettici!

Da tempo mi balenava l'idea di fare questo esperimento, oggi finalmente mi sono messa all'opera e devo dire che il risultato è stato sorprendente, provare per credere!

## Ingredienti

- 100 gr di tempeh
- 100 gr di cioccolato fondente
- 120 gr di sciroppo d'acero
- 50 gr di latte di mandorla
- 50 gr di crema di mandorle
- Panna di cocco per guarnire

## Procedimento

1. Fai sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente, poi versalo in potente mixer insieme al

resto degli ingredienti e frulla tutto fino ad ottenere un composto liscio e cremoso.

2. Dividi in coppette, decora con la panna di cocco e servi.