



Шоколадов мус с авокадо и Ванилия

🕒 15—20 Минути   

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Авокадо
3 бр.	Банани
2 с.л.	Сироп от агава
3 с.л.	Какао на прах, неподсладено
2 с.л.	Лешници, смлени
3 с.л.	Кокосово масло, разтопено
1 с.л.	Лешници за гарнитура, накълцани
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия

- 1 Нарежете авокадото наполовина, отстранете костилката, след това добавете месестата част в купа заедно с обелен банан. Използвайте пасатор, за да пасирате до фин мус.
- 2 Разполовете шушулката ванилия по дължина и изстържете вътрешността с гърба на ножа.
- 3 Добавете останалите съставки и използвайте пасатор, за да смесите до хомогенна смес.
- 4 Дръжте муса от авокадо и шоколад в хладилника, докато сте готови да му се насладите. Украсете с накълцаните лешници.

