

Шоколадний мус з авокадо та ваніллю

15—20 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

2 шт.	Авокадо
3 шт.	Банани
2 ст. л.	Сироп агави
3 ст. л.	Какао-порошок
2 ст. л.	Фундук, мелений
3 ст. л.	Кокосова олія, розтоплена
1 ст. л.	Фундук, подрібнений
1 шт.	Ваніль Бурбон

Приготування

1. Розріжте авокадо навпіл, вийміть кісточку, потім м'якоть додайте в миску разом з очищеним бананом. За допомогою ручного блендера подрібніть до стану мусу.
2. Розділіть стручок ванілі навпіл і вишкребіть м'якоть тильною стороною ножа.
3. Додайте решту інгредієнтів і за допомогою ручного блендера змішайте до однорідності.
4. Помістіть шоколадний мус з авокадо в холодильник до моменту подачі на стіл. Прикрасьте подрібненим фундуком.