



Avocado-Vanille-Schokomousse

🕒 15–20 Min 

Zubereitung

- 1 Avocados halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben und gemeinsam mit den geschälten Bananen mit einem Stabmixer zu einem feinen Mus pürieren.
- 2 Vanilleschote halbieren und das Mark mit der Rückseite des Messers herauskratzen.
- 3 Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät glatt rühren.
- 4 Avocado-Schokomousse bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren, dann mit gehackten Haselnüssen garnieren.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

2 Stk.	Avocados
3 Stk.	Bananen
2 EL	Agavendicksaft
3 EL	Kakaopulver ungesüßt
2 EL	Haselnüsse gemahlen
3 EL	Kokosöl geschmolzen
1 EL	Haselnüsse gehackt zum Garnieren
1 Stk.	♦ Vanille Bourbon Schote ganz

