

Avocado-Vanille-Schokomousse

15—20 Min

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

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.