



Avokádós-vaníliás csokimousse

🕒 15–20 Perc   

Elkészítés

- 1 Vágjuk félbe az avokádót, távolítsuk el a magját, és kanalazzuk a húsát egy tálba egy meghámozott banánnal együtt. Botmixerrel turmixoljuk az egészet sima krémmé.
- 2 Vágjunk félbe egy vaníliarudat, és kaparjuk ki a belsejét egy kés tompa felével.
- 3 Adjuk hozzá a többi hozzávalót, és botmixerrel turmixoljuk sima állagú masszává.
- 4 Tegyük az avokádós csokimousse-t hűtőszekrénybe, majd tálaláskor szórjuk meg aprított mogyoróval.

Összetevők 4 fő részére

🍷 = Kotányi Produkte

2 db	Avokádó
3 db	Banán
2 ek.	Agavé szirup
3 ek.	Cukrozatlan kakaópor
2 ek.	Darált mogyoró
3 ek.	Olvasztott kókuszszír
1 ek.	Aprított mogyoró a díszítéshez
1 db	🍷 Bourbon vaníliarúd, egész

