



Avokadov mousse s čokolado in vanilijo

🕒 15–20 Min 

Priprava

- 1 Avokada razpolovite in jima odstranite koščici. Nato z žlico izdolbite njuno meso in ga skupaj z olupljenimi bananami dajte v skledo. S paličnim mešalnikom zmešajte v gladek mousse.
- 2 Vanilijev strok razpolovite in s hrbtno stranjo noža postrgajte njegovo sredico.
- 3 Dodajte preostale sestavine in z ročnim mešalnikom obdelajte v gladko zmes.
- 4 Avokadov mousse s čokolado hranite v hladilniku, dokler ga ne postrežete. Preden to storite, ga okrasite s sesekljanimi lešniki.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2 cela	Avokada
3 cele	Banane
2 žlici	Agavinega sirupa
3 žlice	Nesladkanega kakava v prahu
2 žlici	Mletih lešnikov
3 žlice	Stopljenega kokosovega olja
1 žlica	Sesekljanih lešnikov za okras
1 cel	♦ Bourbon vanilija cela

