



# 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       |

