



Čokoladni mousse od avokada i vanilije

🕒 15–20 Min   

Priprema

- 1 Prepolovite avokado, izvadite košticu i dodajte meso u zdjelu zajedno s oguljenom bananom. Štapnim mikserom izradite u fini mousse.
- 2 Prepolovite mahunu vanilije i stražnjim rubom noža sastružite pulpu.
- 3 Dodajte ostale sastojke i štapnim ih mikserom izradite u glatku masu.
- 4 Mousse od avokada i čokolade čuvajte u hladnjaku do posluživanja, a zatim ga ukasite sjeckanim lješnjacima.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2 kom.	Avokada
3 kom.	Banana
2 jušne žlice	Sirupa od agave
3 jušne žlice	Kakao praha, nezaslađenog
2 jušne žlice	Lješnjaka, mljevenih
3 jušne žlice	Kokosova ulja, rastopljenog
1 jušna žlica	Lješnjaka za dekoraciju, sjeckanog
1 kom.	♦ Vanilija Bourbon cijeli štapić

