



# 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,<br>nezaslađenog          |
| 2 jušne žlice | Lješnjaka, mljevenih                  |
| 3 jušne žlice | Kokosova ulja,<br>rastopljenog        |
| 1 jušna žlica | Lješnjaka za dekoraciju,<br>sjeckanog |
| 1 kom.        | ♦ Vanilija Bourbon cijeli<br>štapić   |

