



# Mousse de ciocolată cu avocado și vanilie

🕒 15–20 Min.   

## Pregătire

- 1 Taie fructele de avocado în jumătate, scoate sâmburele, apoi adaugă miezul într-un bol alături de banana decojită. Utilizează un blender de mână pentru a amesteca până obții un mousse omogen.
- 2 Taie batonul de vanilie în două și scoate pulpa cu partea posterioară a cuțitului.
- 3 Adaugă restul ingredientelor și folosește un blender de mână pentru a amesteca până obții o pastă omogenă.
- 4 Păstrează mousse-ul de ciocolată și avocado în frigider cât este necesar, apoi decorează cu alune mărunțite.

## Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

2 bucată	Avocado
3 bucată	Banane
2 lingură	Sirop de agave
3 lingură	Cacao pudră, neîndulcită
2 lingură	Alune, măcinate
3 lingură	Ulei de cocos, topit
1 lingură	Alune pentru decorare, mărunțite
1 bucată	♦ Baton vanilie de Bourbon întreg

