



Avocado - Schokomousse

Zubereitung

1. Die Sahne steif schlagen.
2. Die Avocados halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch aus den Schalen lösen.
3. Die Vanilleschote auskratzen.
4. Zusammen mit den restlichen Zutaten (außer Mango, Erdbeeren und Honigmelone), mit dem Pürierstab cremig pürieren und die geschlagene Sahne unterheben.
5. Die fertige Mousse entweder in einzelne Dessertschalen oder in eine große Glasschale geben und kaltstellen.
6. Mango, Erdbeeren und Honigmelone in kleine Würfel schneiden. Diese dann zur Deko auf die Mousse geben und servieren.



Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten

Naturata Zutaten

75 ml Ahornsirup Grad A, mild

40 g Edelkakao aus Lateinamerika

1 Schote Bourbon Vanilleschote

Weitere Zutaten

3 Avocado(s), vollreif

4 EL Wasser

200 ml Sahne

1 Mango

1 Honigmelone

100g Erdbeeren