



Rezepte > Dessert

Avocado-Schokomousse mit Himbeeren

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Himbeeren, frisch	200 g
Avocado	2 St.
Kakaopulver	50 g
Zucker	2 EL
Vanille Zucker	8 g
Mandeldrink	20 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Himbeeren waschen und abtropfen lassen. Avocado halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen.
2. In einem hohen Gefäß Avocado, Kakaopulver, Zucker, Vanillinzucker und Mandeldrink fein pürieren. Anschließend ca. 30 Min. im Kühlschrank kalt stellen.
3. Avocado-Schokoladenmousse in Schälchen oder auf Tellern anrichten und mit Himbeeren garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	249 kcal
Kohlenhydrate	22 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	16 g