



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
Vanillinzucker	8 g
Mandeldrink	20 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, 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