



4 Portionen



10 min zubereiten
2 h kühlen



Desserts

ZUTATEN

2 Eiweiß
150 g Zartbitterschokolade
2 Avocado
2 TL Agavendicksaft

Schokomousse mit Avocado (gesund)

ZUBEREITUNG

Das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Die Zartbitterschokolade in grobe Stücke hacken und im Wasserbad schmelzen lassen.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in eine Schüssel geben.

Die Avocado pürieren. Die geschmolzene Schokolade und den Agavendicksaft dazugeben und mit dem Mixer zu einer Creme rühren.

Den Eischnee vorsichtig unterheben und die Mousse in Gläser füllen.

Im Kühlschrank für mindestens 2 Stunden kaltstellen.

NOTIZEN

Die Schokomousse mit Krokant, Beeren oder Mango servieren.