



Vegane Schokomousse

ZUTATEN 2 PORTIONEN

- 1 mittlere Avocado
- 1 EL Backkakao
- ca. 1 bis 2 EL Agavendicksaft
- etwa 10 EL Pflanzendrink | z.B. Hafermilch
- optional: gehackte Nüsse als Topping

ZUBEREITUNG

1. Das Fruchtfleisch der Avocado von der Schale lösen und in einen Behälter geben. Agavendicksaft, Kakao und Pflanzendrink hinzufügen. Alles miteinander vermischen bzw. zu einer cremigen Masse pürieren. Nach Bedarf mehr Pflanzendrink hinzufügen.

2. Die vegane Schokomousse in Schälchen abfüllen und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

