Vegane Mousse au Chocolat

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 Avocado
- 2 Bananen
- 2 EL Kakaopulver

Arbeitszeit: ca. 5 Minuten

Vegane Mousse au Chocolat selber machen - so gehts:

1. Halbiere zuerst die Avocado und löse das Fruchtfleisch heraus. Gib es in eine Schüssel. Avocado-Fruchtfleisch wird an der Luft sehr schnell braun, aber das ist hier gar kein Problem, da das Schokomousse am Ende sowieso eine braune Farbe hat
2. Schäle die Bananen und gib sie zur Avocado. Füge den Kakao hinzu.
3. Püriere die Avocado-Bananen-Kakao-Mischung mit einem Pürierstab zu einer cremigen Mousse.
4. Fülle die vegane Mousse au Chocolat in kleine Gläser und stelle sie bis zum Verzehr kühl.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.