



Sjokolademousse med avokado

Ingredients

- ♥ 100 g usaltede cashewnøtter
- ♥ 10 bløte dadler
- ♥ 1 dl mandelmelk (se tips)
- ♥ 2 store, fine avokado (se tips)
- ♥ 3 ss kakaopulver (se tips)
- ♥ 100 g kokesjokolade (se tips)
- ♥ 0,5 dl lønnesirup



Servering:

- ♥ 100 g bringebær
- ♥ 4 ts tørket bringebærstrøssel (se tips)

Instructions

Rens dadlene for stener. Ha cashewnøtter, dadler og mandelmelk i en food processor med hakkekniv. Kjør blandingen sammen til en jevn masse.

Ha avokadokjøttet i food processoren og kjør dette sammen.

Tilsett kakaopulver og smeltet kokesjokolade (se tips).

Kjør blandingen videre en god stund til du får en glatt og klumpfri, luftig sjokoladekrem.

Fyll sjokolademoussen i dessertskåler.

Det blir ekstra lekkert om du sprøyter sjokolademoussen!

Pynt med noen friske bringebær, bringebærstrøssel og litt hakket sjokolade.

Tips

♥ Det er helt avgjørende at du bruker 2 store, fine, passe modne og myke avokado! Det er ikke så godt å vite hvordan avokadoene ser ut inni når man kjøper dem, så kjøp gjerne med noen ekstra i reserve.

♥ Jeg liker mandelmelk best, men havremelk kan også benyttes.

♥ Bruk gjerne råkakao og råsjokolade hvis du får tak i (kjøpes blant annet i helsekostforretninger og hos Coop Mega). Jeg brukte her råkakaopulver og vanlig kokesjokoalde. Sjokoladen smeltes enkelt i en kopp i mikroen. Spar gjerne litt hakket sjokolade til å drysse som pynt oppå desserten.

♥ Jeg har brukte bringebærstrøsselet fra Mill & Mortar som består av kun frysetørkede bringebær. Fås kjøpt blant annet butikker til Meny og Bunnpris.

♥ Sjokolademoussen smaker best samme dag den er laget.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/23317>