Det søte liv...

Sjokolademousse med avokado



Ingredienser

♥ 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)

Fremgangsmåte

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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokolademousse-med-avokado