

## Mach deine Schokomousse zu einem gesunden Dessert

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

2 Avocados  
4 Esslöffel Kakao  
2 Esslöffel Ahornsirup

Schokolade, Sahne, Zucker. Und noch mehr Schokolade - der französische Klassiker schlägt schon beim Zusammenrühren auf die Hüften. Darauf verzichten? Niemals! Schokolade durch Kakao, Sahne durch Avocado und Zucker durch Ahornsirup ersetzen. Die gesunde Schokomousse ist blitzschnell zusammengerührt und so unwiderstehlich gut, dass du mit dem Naschen überhaupt nicht mehr aufhören kannst.

- 1 -

Avocados halbieren, Kerne entfernen, Fruchtfleisch von der Schale lösen und in grobe Stücke schneiden. Mit Kakao und Ahornsirup in einen Food Processor geben und zu einer cremigen Masse mixen.