



# SCHOKOMOUSSE MIT HONIG



# SCHOKOMOUSSE MIT HONIG

für 2 Personen

2 reife Avocados  
1 reife Banane  
1 bio-Orange  
3-4 EL Backkakao  
2 EL bio-Blütenhonig

2cl Rum (nach belieben)  
etwas Zimt  
eine Prise Salz

Topping deiner Wahl:  
Zb. Crunchy Müsli oder  
frische Beeren

## **Einen Standmixer (Blender) verwenden und:**

Die Avocados halbieren und den Inhalt der Frucht ohne Kern in den Mixer geben. Die Schale einer halben Orange abreiben und hinzufügen, danach den Saft der halben bis ganzen Orange (so wird das Mousse fester oder flüssiger) dazugeben. Nun die Banane, den Honig und die restlichen Zutaten untermengen und mit einer Prise Salz und Zimt nach belieben verfeinern. Zum Schluss den Blender/Püriergerät schließen und alles auf hoher Stufe eine Minute pürieren bis sich eine homogene Masse ergibt.

**Nun das Mousse** in kleine Gläschen füllen, verschließen, nach Lust und Laune toppen und mindestens eine Stunde kalt stellen. Danach öffnen, freuen und **sich damit den Tag/Abend versüßen.**

Dieses schnelle und leckere Dessert kann auch super am Vortag vorbereitet werden.

**Für mehr Inspirationen** folgt uns gerne auf Social Media. Wir freuen uns auch sehr über eine Google Bewertung von euch!

