

Avocado-Schokomousse mit karamellisierten Mandeln und heißen Kirschen

2-3 Vollreife Avocado
1 Vanilleschote
40 g Kakaopulver, stark entölt
4-5 EL Wasser
75 ml Ahornsirup oder flüssigen Honig
1 Granatapfel
200 ml Sahne

Zubereitung:

Die Sahne schlagen, umfüllen.

Die Avocados halbieren den Stein entfernen und das Fruchtfleisch aus den Schalen lösen.

Die Vanilleschote auskratzen.

Zusammen mit den restlichen Zutaten cremig pürieren und die geschlagene Sahne unterheben.

In Dessertschalen geben und kalt stellen.

Wenn man es lange kalt stellt, wird die Konsistenz noch schmelziger/fester.

Am besten eignen sich wohl die dunklen Hass-Avocados, die sind nicht so wässrig wie die dicken grünen.

