

## Veganes Mousse au Chocolat



### EINKAUFSZETTEL

- 220g vegane Zartbitterschokolade
- 8 EL Kokoscreme oder dicke Kokosmilch
- 2 reife Avocados
- 6 EL Agavendicksaft (je nach Geschmack auch mehr)
- Granatapfelkerne, Schokoraspeln und Kokosflocken zum Garnieren

### ZUBEREITUNG

1. Die Schokolade klein hacken und im Wasserbad schmelzen, bis eine cremige Masse entsteht. Danach ein wenig abkühlen lassen.
2. Avocados, Kokoscreme und Agavendicksaft dazugeben und mit einem Stabmixer zu einem cremigen Mousse aufschlagen.
3. In Dessertschälchen füllen und mit Granatapfelkernen, Schokoraspeln oder Kokosflocken garnieren.

