



AVOCADO-SCHOKOLADE-CREME MIT ANANAS

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 20 Minuten

Kühl stellen: ca. 2 Stunden

Mousse

80 g dunkle Schokolade
(ca. 71 % Kakaoanteil)

1/2 Banane, weich, in Stücken

2 Avocados, weich, in Stücken

1 EL Zitronensaft

2 EL Ahornsirup

1/2 dl Sojadrink

Ananas

2 EL Zucker

2 EL Wasser, heiss

300 g Ananas, in kleinen
Würfeli

Wenig Chili-Flocken

Vorbereiten: Von der Schokolade ca. 20 g für die Garnitur beiseitestellen, Rest in Stücke teilen.

Mousse: Schokolade im Wasserbad schmelzen. Schokolade in den Mixbecher geben. Avocado und alle Zutaten bis und mit Sojadrink begeben. Mixen, bis eine feine, glatte Creme entsteht. Creme in Schälchen oder Gläser verteilen, zugedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen.

Ananas: Zucker in einer Chromstahlpfanne erhitzen, bis er caramellisiert. Wasser begeben, Caramel auflösen. Ananas zugedeckt ca. 1 Minute köcheln, auskühlen lassen.

Fertigstellen: Von der beiseite gestellten Schokolade in feine Späne abschaben. Ananas auf der Creme verteilen, mit Schokolade und Chili-Flocken garnieren.

Tipp

Statt Chili-Flocken getrocknete Blumenmischung verwenden.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:

www.mahlerundco.ch/rezepte

