

Avocado-Mousse

Für zwei Personen

1 reife Avocado 2 Limetten 50 g Puderzucker
120 ml Schlagsahne 1 EL Zucker

Für die Avocado-Mousse zunächst die Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale löffeln. Die Limetten waschen, auspressen und etwas Schale reiben. Das Fruchtfleisch der Avocado mit fünf Esslöffeln Limettensaft und dem Puderzucker in ein Gefäß geben und pürieren. Anschließend die Sahne mit einem Esslöffel Zucker und einem Teelöffel der geriebenen Limettenschale steifschlagen und unter die Avocadocreme heben. Die fertige Avocado-Mousse in einem Dessertschälchen anrichten und servieren.

Lars Putensen am 15. Januar 2015