Avocado-Schoko-Mousse mit Mandel-Krokant

Für zwei Personen

Für die Mousse:

1 Avocado	50 g dunkle Schokolade	4 EL Milch
1 EL Ahornsirup		

Für den Mandelkrokant:

50 g Mandelblättchen	4 EL Puderzucker	1 Prise Kardamom

Für die Mousse die Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen. Dieses mit Milch in eine Moulinette geben. Schokolade über einem Wasserbad Topf schmelzen und zur Avocado-Creme geben. Zum Schluss Ahornsirup unterrühren.
Für den Mandelkrokant Puderzucker in einer Pfanne erhitzen, bis dieser karamellisiert. Mit dem karamellisierten Zucker die Mandelblättchen vermengen und diese leicht rösten. Mit 1 Prise Kardamom würzen, auf ein Backblech mit Backpapier geben, abkühlen lassen und grob hacken. Die Avocado-Schoko-Mousse mit Mandelkrokant in kleinen Schüsseln anrichten und servieren.

Ramona Heim am 12. Mai 2016