

# Avocado-Schoko-Mousse mit marinierten Erdbeeren

**Für zwei Personen**

**Für die Avocado-Schoko-Mousse:**

|                            |                 |                         |
|----------------------------|-----------------|-------------------------|
| 1 Avocado                  | 1 reife Banane  | 3 EL Kokosmilch         |
| 200 g Zartbitterschokolade | 2 EL Ahornsirup | 20 g Mandeln, gestiftet |
| 3 EL Backkakao             | 1 EL Kakaonibs  |                         |

**Für die Erdbeeren:**

|               |                 |              |
|---------------|-----------------|--------------|
| 5 Erdbeeren   | 1 EL Ahornsirup | 1 Limette    |
| 2 EL Amaretto | Zucker          | Chiliflocken |

Für die Avocado-Schoko-Mousse Bananen schälen. Die Avocados halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch auslöfeln. Bananen und Avocadofruchtfleisch mit Ahornsirup, Kokosmilch, Zartbitterschokolade und Backkakao in einen Standmixer geben und zu einer Mousse mixen.

Mandelstifte kurz in einer Pfanne anrösten und mit Kakaonibs in die Mousse geben und verrühren. Saft einer Limette auspressen.

Für die Garnitur Erdbeeren von den Enden befreien, waschen, vierteln und mit Ahornsirup, Amaretto, Limettensaft, Chiliflocken und Zucker vermengen.

Die Avocado-Schoko-Mousse auf einem Teller mit marinierten Erdbeeren anrichten, mit übrigen Erdbeeren garnieren und servieren.

Christian Stübinger am 23. Juni 2016