

# Vegane Schokomousse

**Für zwei Personen**

**Für die Mousse:**

1 Banane

1 große Avocado

6 weiche Medjool Datteln

40 g Kakaopulver

75 ml Mandelmilch

Salz

**Für die Garnitur:**

20 g Pistazien, geröstet und ungesalzen

**Für die Mousse:**

Die Datteln für ca. 8 Minuten in köchelndem Wasser ziehen lassen. Die Banane schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Avocado halbieren, entkernen und Schale entfernen. Datteln, Banane, Avocado zusammen mit Kakaopulver, Mandelmilch und einer Prise Salz in die Moulinette geben und gut mixen. In Gläschen abfüllen und bis zum Servieren in den Kühlschrank geben.

**Für die Garnitur:**

Pistazien grob hacken und die Mousse garnieren.

Die Schokomousse anrichten, garnieren und servieren.

Lara Lückfeldt am 31. Mai 2018