



Rosen Mousse au Chocolat

Zutaten

3 Stück(e) Avocado, reif

75 g vegane Zartbitterschokolade

80 ml Pflanzendrink

100 g Dattel-Rohmasse

1 Esslöffel Kakaopulver

2 Messerspitze(n) Kardamom, gemahlen

2 Messerspitze(n) Tonkabohne, gemahlen

2 Esslöffel Rosenwasser

4 Esslöffel Dattelsirup

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Portionen: 2

Zubereitung

1.

Schmilz die Schokolade über einem Wasserbad.

2.

Halbiere die Avocados, entkerne sie und gib das weiche

Fruchtfleisch in einen hohen Behälter.

3.

Erwärme den Pflanzendrink in einem kleinen Topf, rühre das

Rosenwasser ein und lasse alles für etwa 3 Minuten sanft köcheln.

4.

Püriere den Rosen-Pflanzendrink mit der Dattelrohmasse zu einer cremigen Masse.

5.

Gib anschließend die Avocados und die übrigen Zutaten hinzu

und püriere alles zu einer cremigen, luftigen Mousse.

6.

Fülle das Rosen Mousse au Chocolat in kleine Dessertgläser und

stelle sie bis zum Genuss kalt.