



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 1 | ©1

Aufregende Mousse au Chocolat

Ingrediënten

- 2 rijpe Avocados, geschält und ohne Kern
- 40g Amanprana Gula Java Cacao
- ½ Esslöffel Getreidekaffee
- 150 ml Reissirup oder Agaven-Nektar
- ½ Teelöffel Zimt
- 75 ml Kokos- oder Sojasahne
- 50g pure Schokolade, feingehackt

Extra info

Recept geschikt voor:

4 personen

Moeilijkheid:

Vorbereidingstijd:

minuten

Bereidingstijd:

0 minuten

Totale bereiding:

0 minuten

Gebruikte producten

De Amanprana producten die gebruikt zijn bij het maken van opregende mousse au chocolat

- [Gula Java Cacao](#)

Bereidung

Vergiss nicht, die Mousse au Chocolat nach der Herstellung direkt in den Kühlschrank zu stellen! Die Avocado mit dem Gula Java Cacao, Getreidekaffee, Reissirup, Zimt und Sahne mixen, bis eine glatte Mousse entstanden ist. Danach die pure Schokolade unterheben und die Mousse ungefähr 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, damit sie steif wird. In stilvollen Schälchen servieren. Rezept aus dem Kochbuch "Ecofabulous" von Lisette Kreischer

Speciale wensen

- [Vegetarier](#)
- [Vegan](#)
- [Laktosefrei](#)
- [Raw food](#)