

Avocado-Schokocreme

Zutaten:

3 Stück Avocados
100 g Datteln
6 EL Kakao (Bio & Fairtrade)
4 EL Agavendicksaft

Zubereitung:

Avocados halbieren und entkernen. Mit einem Esslöffel von der Schale lösen. Datteln vorsichtig entkernen. Alle Zutaten in einen Hochleistungsmixer (Alternativ die Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren) geben und so lange pürieren bis eine glatte Maße entsteht. Die Creme in kleine Dessertschüsseln portionieren und für ca 2 Std kaltstellen. Mit Früchten oder Beeren dekorieren und kaltservieren.