

Taart en toet



Biologische cacaopoeder van Australian, online te bestellen op australianhomemade.com/nl/alle-chocolade

voor ± 2 personen



CHOCOLADEMOUSSE VAN AVOCADO'S

125 ml biologische kokosmelk

50 gr pure biologische chocolade

25 gr biologische cacao poeder

2 rijpe biologische avocado's

2 handjes biologische frambozen

kneepje biologische ahornsiroop

wat blaadjes verse munt

BEREIDING

Doe een laagje water in een pan breng dit aan de kook. Zet er dan een schaalkje op, zorg ervoor dat het schaalkje het water niet raakt, en smelt hierin de pure chocolade. Halveer de avocado's en verwijder de pit. Schep het vruchtvlies uit de schil in een blender. Doe daar de kokosmelk, de cacao en de gesmolten chocolade bij en een kneepje ahornsiroop. Blend dan de mousse tot een glad geheel. Vul de glazen met de mousse en zet deze tot gebruik afgedekt in de koelkast. Verdeel voor het serveren de frambozen over de chocolademousse en maak het af met een blaadje munt.