

# Schokoladenmousse mit Avocado und Mango



## Zutaten

Zutaten für 10 Portionen:

700 g Avocado gewürfelt von Ardo,  
400 g gewürfelte Mango von Ardo,  
100 g Mango püree von Ardo,  
20 g Zuckersirup,  
100 g Agavensirup,  
40 g Vanillezucker,  
50 g Kakaopulver,  
100 g Bitterschokolade,  
3 dl pflanzliche Sahne,  
zerstoßene Spekulatius (gewürzte  
Mürbeteigkekse)

## Zubereitung

1. Tauen Sie die Avocado-Würfel und Mangostücke auf.
2. Schmelzen Sie die Schokolade mit dem Vanillezucker in 1 dl pflanzlicher Sahne.
3. Mischen Sie die Avocado, Kakaopulver, Agavensirup und geschmolzene Schokolade in einem Mixer, bis eine homogene Mischung entsteht.
4. Schlagen Sie den Rest der pflanzlichen Sahne leicht auf und heben Sie sie unter die Mousse.
5. Mischen Sie das aufgetaute Mangopüree mit dem Zuckersirup.
6. Servieren Sie es mit zerstoßenen Spekulatius, den aufgetauten Mangostücken und dem Mangocoulis.

## Allergene

Gluten

