



RAWFOOD

Raw chokladmousse

Kock: **Madeleine Strandborg** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Silkeslen, fyllig och krämigt god chokladmousse toppad med härligt söta apelsiner och syrlig passionsfrukt.



INGREDIENSER

Chokladmousse

3 st avokado
10 st dadlar, färska och urkärnade
0.5 dl raw kakao
0.5 dl kallt vatten

Topping

1 st apelsin
2 st passionsfrukter

GÖR SÅ HÄR

- 1** Dela avokadon på mitten, ta ut kärnan och gröp ur köttet. Lägg i avokado, dadlar, raw kakao och lite av vattnet i mixern.
- 2** Mixa tills blandningen är helt silkeslen och slät. Tillsätt ev lite mer av vattnet tills önskad konsistens är uppnådd.
- 3** Skeda upp moussen i 4 skålar, toppa med apelsin och passionsfrukt.