



DESSERT

Choklad- & avokadopudding med valnötter & havssalt

Kock: **Sylwia Gardefors** Tid: **10 min** Portioner: **4**

Krämig choklad- & avokadopudding. En genialisk kombination av två fantastiska ingredienser och resultatet är en fyllig, krämig och lagom söt chokladpudding.



INGREDIENSER

2 st mogna avokado, skalade och urkärnade
100 gram valnötter, rostade*
5 msk osötad kakao eller kakaopulver
2 dl kokosmjölk eller kokosgrädde
4 msk agavesirap (el lönnsirap, färska dadlar eller honung om ej vegan)

Topping

50 gram valnötter, rostade och grovt hackade
1 tsk flingsalt



GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att rosta valnötterna. Värm ugnen till 175° C. Lägg valnötterna på en plåt med bakpapper på. Rosta i mitten av ugnen i 8 till 10 minuter. Rör om dem då och då. Valnötterna är klara när de blir en nyans mörkare och doften av rostade nötter sprider sig i köket. Låt svalna innan användning.
- 2** Lägga alla ingredienser till puddingen i en matberedare och blanda en minut. Skrapa ner sidorna med en slickepott, blanda igen.
- 3** Häll över i en bunke eller skål. Ställ den i kylen i 10-15 minuter eller tills den är kall. Dela upp i fyra glas, toppa med valnötter och havssalt.