



DESSERT

Raw chokladmousse med hackade nötter & flingsalt

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **10 min** Portioner: **4**



Chokladmousse måste inte nödvändigtvis innehålla grädde och smält choklad. Det här är en nyttig variant gjord på avokado och kakao, sötad med honung och dadlar. Toppa med dina favoritnötter och en nypa flingsalt!

Tänk på att använda väl mogen avokado.

Det går förstås bra att använda vanlig honung och vanlig kakao om man vill. Nötterna är också goda att rosta lite lätt i en het panna.

Lägg till 30 minuter för kylning.



INGREDIENSER

2 st avokado, mogen

0.75 dl raw kakao

2 msk raw honung (eller agave)

2 st färska dadlar, urkärnade

0.5 tsk vaniljpulver

2 dl vatten

Topping

4 msk hackade nötter

1 tsk flingsalt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Mixa alla ingredienser tålmodigt till en slät och fluffig mousse. Använd gärna stavmixer. Tillsätt eventuellt lite extra vatten.
- 2** Fördela i portionsformar och låt stå i kylskåp minst 30 minuter innan servering.
- 3** Använd dina favoritnötter som topping. Hacka dem grovt och strö över moussen tillsammans med en nypa flingsalt.