Vegane Mousse au Chocolat

Luftig leicht und zugleich unglaublich schokoladig! Dieses Rezept für eine vegane Mousse au Chocolat wird dich total verzücken, wenn sich auf deiner Zunge die Aromen von Schokolade, Banane und frischer Pfefferminze begegnen und zu einem absoluten Hochgenuss verschmelzen.



Vegane Mousse au Chocolate | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (2 Portionen): 1 reife Avocado | 6 Teelöffel schwach entöltes Kakaopulver | 8 Esslöffel Hafermilch | 2 reife Bananen | 10 große Blätter frische Pfefferminze



Vegane Mousse au Chocolat | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (5 Minuten): 1. Halbiert die Avocado, entfernt den Kern und löffelt das Fruchtfleisch aus der Schale. 2. Püriert die Avocado zusammen mit den geschälten Bananen und allen anderen Zutaten zu einem feinen Mousse. 3. Richtet die vegane Mousse au Chocolat im Glas an.

Jetzt noch mehr Rezepte mit Avocado oder vegane Desserts entdecken!

Nährwerte/Portion: 288 Kalorien | 14,3 Gramm Fett | 41,1 Gramm Kohlenhydrate | 5,8 Gramm Eiweiß