



Mousse au Toffifee

Überrasche deine Liebsten mit einer schokoladigen Avocado Mousse mit Toffifee: Hier ist das Rezept zu Mousse au Toffifee!

Zutaten:

für 14 Stück:

- 2 Avocados
- 3–4 EL Agavendicksaft
- 3–4 EL Backkakao
- 1 EL Vanilleextrakt
- 125 ml Milch
- 10 Toffifee

für die Schalen und Deko:

- 200 g Kuvertüre
- Toffifee

Außerdem:

- 4 Luftballons

Und so geht's:

1. Die Avocados halbieren und das Fruchtfleisch in eine Mixschüssel oder einen hohen Mixbecher löffeln. Kakaopulver, Vanille, Milch und Agavendicksaft dazugeben. Alles gut durchmischen bis die Mousse cremig ist und keine Avocadostückchen mehr da sind.
2. Für die Schalen: Die Kuvertüre schmelzen und leicht abkühlen lassen.
3. Die Ballons einmal rundherum drehen und gleichmäßig etwa 5 cm hoch mit Schokolade bedecken.
4. Nach ca. 20 Minuten ist die Schokolade hart. Jetzt einfach den Ballon mit einer Nadel platzen lassen: Fertig sind die Schokoladenschalen.
5. Die Mousse in die Schalen füllen und mit Toffifee dekorieren.

