

Μους αβοκάντο με σοκολάτα και καφέ



Ιστορικό

Τα avocado, αν και βρίσκονται χρόνια στην Ευρώπη, κατέκτησαν την Ευρωπαϊκή γαστρονομία μόλις πρόσφατα. Ενώ συνηθίζονται σε αλμυρές παρασκευές, ταιριάζουν πολύ καλά και σε επιδόρπια.

Η συγκεκριμένη συνταγή συνδυάζει τρία αγαπημένα προϊόντα από τη Λατινική Αμερική: τα avocado, τον καφέ και την σοκολάτα, σε μια ελαφριά, εύκολη μους, κατάλληλη και για χορτοφάγους ή όσους προσέχουν τη διατροφή τους.

Συστατικά

60 gr μαύρη σοκολάτα, υψηλής περιεκτικότητας σε κακάο · 4 ώριμα αβοκάντο · ¼ κούπας γάλα καρύδας · ¼ κούπας σκόνη κακάο · ¼ κούπας μέλι · μια πρέζα αλάτι · 2 κουταλιές του γλυκού espresso ή στιγμιαίο καφέ · σαντιγί

Διαβάστε περισσότερα για τη συνταγή στο coffees.gr: <https://www.coffees.gr/coffee-avocado-mousse>

Εκτέλεση

Βήμα 1

Λιώνουμε την σοκολάτα σε μπεν μαρί και αφήνουμε να κρυώσει ελαφρά

Βήμα 2

Σε ένα μπλέντερ, πολτοποιούμε τα αβοκάντο μέχρι να γίνουν κρέμα.

Βήμα 3

Προσθέτουμε τα υπόλοιπα συστατικά ένα ένα, συνεχίζοντας το άλεσμα. Τελευταία προσθέτουμε τη λιωμένη σοκολάτα.

Βήμα 4

Μοιράζουμε την μους σε μπολ, τα οποία κρυώνουμε στο ψυγείο για 1-2 ώρες

Βήμα 5

Σερβίρουμε με σαντιγί (προαιρετικά) και με ολόκληρους κόκκους καφέ.