

Chokladmousse på avokado serverad med bär

10 port

5 mogna avokado

600 gr blockchoklad

300 ml kokosgrädde

4 toppade tsk kakao

6 msk sirap

Vit blockchoklad

Färska bär



1. Dela avokadon och ta bort kärnan samt gröp ur köttet **OBS.... Spara skalet**
2. Smält blockchokladen i vattenbad
3. Pensla insidan av avokadoskalen med den smälta chokladen och sätt skalen i frysen ca. 5-10 min. Ta ut skalen och upprepa proceduren tills du penslat skalen 3 ggr.
4. Ta köttet av 4 avokado tillsammans med övriga ingredienser och den resterande blockchokladen och mixa till en slät massa ställ skålen i kylan tills serveringen.
5. Ta ut skalen ur frysen och ta försiktigt bort skalet så du har en avgjutning av skalet i choklad.
6. Lägg upp en rejäl klick med chokladmousse på en tallrik tryck ner skalavgjutningen i moussen och fyll skalet med färska bär. Ringla lite sirap över bären.
7. Riv lite vit choklad som dekoration