

# Avocado chocomousse



## Ingrediënten

(voor 2 porties)

- 2x avocado, in stukjes gesneden
- 2 volle eetlepels pure cacao poeder
- 2 theelepels vanille essence
- 75 ml plantaardige melk (bijv. haver-, amandel-, rijst- of kokosmelk)
- 6 eetlepels rijststroop (of 7 of 8 als je de mousse liever zoeter hebt)

Diverse toppings zoals gepofte quinoa, amandelschaafsel, cacaonibs, chiazaad, kokosschaafsel, granola, verse bessen, plakjes banaan, etc. Schil en ontpit de avocado's en snijd ze in kleine stukjes.

## Bereiding

Doe de stukjes avocado in een maatbeker of kom en mix glad met de staafmixer. Schud de plantaardige melk erbij en mix de avocado met de melk tot een romig geheel. Voeg ten slotte alle overige ingrediënten (behalve de toppings) toe en meng alles met de staafmixer tot er een gladde mousse ontstaat.

Let er bij het toevoegen van de cacao poeder en het aanzetten van de staafmixer op dat de poeder niet omhoog stuift en door de hele keuken gaat. Dat gebeurt mijzelf namelijk wel elke keer opnieuw.

Verdeel de mousse over 2 leuke schaaltes of kopjes en versier de bovenkant met een mengsel van diverse toppings. Voor de mousse op de foto gebruikte ik gepofte quinoa, amandelschaafsel en pure cacaonibs.