

## Avocado-Schoko-Creme mit Knusperboden



### ZUBEREITUNG

#### Für den Boden

Für den Boden vermengen Sie alle Zutaten miteinander und verteilen 2/3 davon in Dessertgläser. Drücken Sie die Masse etwas an. Die übrig gebliebene Masse verwenden Sie als Topping und stellen Sie zur Seite.

#### Für die Creme

Für die Creme geben Sie alle Zutaten ausser das Kakaopulver in den Hochleistungsmixer und pürieren alles zu einer glatten Creme.

Verteilen Sie die Hälfte der Creme in die Dessertgläser. Zur anderen Hälfte fügen Sie das Kakaopulver und pürieren die Masse erneut glatt.

Geben Sie nun die Schokoladen-Avocadocreme in die Dessertgläser und fügen Sie ihr Topping hinzu.

Die Gläser ca. 1 Std. kühlstellen und am besten in einer Kühlbox transportieren.

### ZUTATEN

für 4 Personen

#### Für den Boden

**40 g** Kokosraspeln

**30 g** Kokosblütensirup

**10 g** Kakaopulver

#### für die Creme

**250 g /** Avocadofrucht-  
**2 Stück** fleisch

**250 g /** Reife Bananen  
**2 Stück**

**40 g** Agavendicksaft

Saft von 1 Limette

**30 g** Kokosöl, flüssig

**1 EL** Kokosnussmus

**20 g** Rohkakaopulver

### Arbeitszeit:

20 Minuten

### Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk