

## Čokoladni mousse s avokadom

Čokoladni užitak kojeg možete jesti bez grižnje savjesti! Provjerite recept za ukusan i zdrav čokoladni mousse s avokadom!

### Sastojci:

- 200 g očišćenog avokada
- 20 g kaka u prahu ili 70 g tamne čokolade
- 1 žličica kokosovog ulja
- 2 žlice meda
- prstohvat soli
- prstohvat stevije

**Priprema:** Avokado očistite i stavite u blender zajedno s kakaom, kokosovim uljem, medom i soli. Ukoliko volite slađe deserte dodajte i malo stevije. Umjesto kaka u prahu možete koristiti tamnu čokoladu. Samo ju otopite na pari pa dodajte u blender zajedno sa svim ostalim sastojcima. Avokado i sve ostale sastojke miksajte dok ne dobijete kremasti čokoladni namaz.

**Slatki savjet:** Čokoladni mousse od avokada rashladite i poslužite sa svježim voćem ili orašastim plodovima.

**Jannette Razum**

**Slatki svijet torti i kolača**

**WEB:** [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)

**Facebook** [Slatki svijet](#)