



## Vegane Erdbeer-Schoko-Mousse mit Erdbeersauce

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

4 Portionen

1	reife Avocado	100 g	Schokolade 70%
20 g	Backkakao	200 g	Erdbeeren
150 g	Mandelsahne	30 g	Ahornsirup
	Salz	1/2 TL	Vanillepaste
600 g	Erdbeeren	50 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker	1	Limette
50 g	weiße Schokoladenraspeln	8	Minzblätter

### Zubereitung

Für die Mousse die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen.  
Die Erdbeeren putzen und vierteln. Das Avocadofleisch aus der Schale lösen.  
Anschließend alle Zutaten, außer dem Sahneersatz, in einen Mixer geben und sehr fein mixen.

Mousse in eine große Schüssel füllen. Mind. 6 Stunden kalt stellen und fest werden lassen.

Für die Sauce die Erdbeeren putzen und vierteln. Alle Zutaten, bis auf die Limette, gemeinsam in einen Topf geben und aufkochen lassen. Abrieb der Limette und einen Spritzer ihres Saftes hinzufügen.  
Anschließend die Masse pürieren und ggf. erneut etwas einkochen lassen.

Anschließend kaltstellen.

Zum Anrichten die Erdbeersauce in Schalen füllen und die Mousse in Nocken abstechen und auf die Sauce geben. Mit weißen Schokoladenraspeln und Minzblättern garnieren.