

GESUNDE MOUSSE AU CHOCOLAT

Zutaten (4 Portionen)

- 400g Kokosmilch
- 70 g Datteln
- 30 g Kakao
- 2 Prisen Salz



Optional: Früchte/Beeren zum garnieren

ZUBEREITUNG (CA. 5 MIN.)
KÜHLZEIT (CA. 1-2 STUNDEN)

- Alle Zutaten in den Mixer geben und zu einer feinen Creme pürieren.
- Die Masse in Dessertgläser füllen und in den Kühlschrank stellen, bis die Creme etwas fester wird.
- Die Mousse au Chocolat mit Früchten nach Wahl garnieren und genießen.
- Guten Appetit!