



## **Veganer Avocado-Schokoaufstrich**

### **Zutaten**

Für 1 Glas

- 1 Avocado
- 2 sehr reife, kleine Bananen
- 1 EL Backkakao
- 120 g iChoc „Classic“ Schokolade
- 1 TL Reissüße
- 150 ml Reissahne

### **Zubereitung**

1. Zuerst die Reissahne aufschlagen und die Schokolade im Wasserbad schmelzen.
2. Die Avocado und die Bananen mit der Kokosmilch pürieren. Zur Reissahne geben und zu einer gleichmäßigen Masse mixen.
3. Reissüße, geschmolzene Schokolade und Backkakao hinzufügen und zu einer zarten Creme verrühren.
4. Nach Bedarf für kurze Zeit in den Kühlschrank stellen, wenn die Creme sehr weich geworden ist.

**TIPP:** Wenn die Creme länger gekühlt wird (mindestens 1 Stunde), kann sie auch gut als veganes Mousse au Chocolat serviert werden.