Avocado Schoko-Creme

Zutaten:
4 Avocados
6 EL Kakaopulver
10 EL Milch (Mandelmilch)
Ahorn-, Reissirup oder Honig
10 EL Wasser (kalt)
2 EL Mandelmus
Vanillezucker, Zimt

Zubereitung:
Avocados längs aufschneiden, Kern entfernen und Fruchtfleisch mit einem Esslöffel auskratzen. Mit allen Zutaten gut durchmixen. Süßen nach Geschmack.
Die Masse in kleine Schälchen füllen.

Dazu passt sehr gut eine Mango oder Granatapfel.