

Avokadomousse

8 pers.

Mousse

- 2 lime
- 4 avokador
- 6 msk råsocker
- 4 dl vispgrädde

Garnering:

Chokladplattor t.ex. Noblesse med apelsin alt. riven mörk choklad.
Några droppar Massandravin

1. Skölj limen noga i ljummet vatten. Riv av det gröna skalet på ett rivjärn och pressa ut saften.
2. Halvera, kärna ur och gröp ur avokadon med sked.
3. Mixa fruktköttet i mixer tillsammans med rivet limeskal och saft. Smaka av med råsocker.
4. Vispa grädden till fast skum. Vänd ner grädden i avokadomoset.
5. Lägg upp i glas och ställ i kylskåp i helst ca 2 tim.
6. Häll lite Massandravin över varje portion och stick i en chokladplatta.
7. Servera.