



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

Avokado-chokolademousse kage

10 personer - svarende til 1 springform (24-26cm)

INGREDIENSER:

Avokado-chokolademousse

500g avocadopulp (svarende til cirka 5-6 avokados)
250g Tørsleffs kondenseret mælk
250g smeltet mørk chokolade
2 tsk Tørsleffs Vanila
1 spsk god kakao
4 stk æggehvinder

Kiksebund

125g smeltet og brunet smør
125g digestive kiks
125g Tørsleffs majs-knas

Tørsleffs amarena kirsebær
og citronmelisse til pyntning

TILBEREDNING:

Avokadoen køres sammen med kondenseret mælk og smeltet chokolade på en foodprocessor, til helt glat. Smages til med vanilla og kakao. Pisk æggehvinder tilsat en knivspids salt. Fold dem forsigtigt i avokado/chokoladeblandningen. Sæt moussen på køl indtil servering. Minimum 1 time.

Digestive kiks køres på foodprocessor. Tilsæt majs-knas og brunet smør. Fordel massen i en springform og pres den godt sammen. Fordel moussen på bunden og lad kagen trække 1-2 timer før den pyntes med amarena kirsebær og citronmelisse.

