

# Avokado-chokoladeparfait med karamelliseret mælk og knas

10 personer

## 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

1 dåse Tørsleffs karamelliseret mælk  
1 dl Tørsleffs majs knas

## 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.

Fordel avokadochokolademoussen i isforme eller brødforme med film i. Frys til isen har sat sig. Skal ikke røres under indfrysningen. Pynt isen med karamel og majs knas.

