

Rezept

## Avocado-Mousse

Ein Rezept von Avocado-Mousse, am 17.04.2024

### Zutaten

**4 Blatt** Gelatine  
**2 EL** Limettensaft  
**80 ml** Kokosmilch  
**80 g** Sahne

**1** reife Avocado  
**1** rote Chilischote  
Salz

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 FORM (20×20 CM) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

### Zubereitung

1. Gelatine einweichen. Avocado halbieren, entkernen und schälen. Fruchtfleisch mit Limettensaft pürieren. Chilischote entkernen, waschen und hacken. Mit dem Püree und der Kokosmilch verrühren. Salzen.
2. Tropfnasse Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und mit 3 EL Püree verrühren. Mit der übrigen Avocado-creme vermischen. Sahne steif schlagen und unterheben. Form mit Klarsichtfolie auslegen, Masse hineingeben und glatt streichen. Zugedeckt 3 Std. kalt stellen.