

# Avocado-Schokoladen-Creme



## Zutaten:

Für 4 kleine oder 2 große Portionen

- 2 reife Avocados
- 1 reife Banane
- 4 EL Kakaopulver
- 1 EL Kakao-Nibs
- Zucker oder entsprechender Ersatz
- 1 Prise Zimt (wer mag)
- 3 EL Kokos-Chips
- 3 EL gehackte Pistazienkerne

## Zubereitung:

Avocados halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch aus der Schale kratzen.

Banane schälen, in Stücke teilen und zur Avocado geben.

Kakao und Kakao-Nibs, Zucker und eine Prise Zimt dazugeben und alles mit einem Stabmixer fein pürieren.

In Gläser füllen, abdecken und kalt stellen.

Kokos-Chips und Pistazienkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten und nach Lust und Laune zusammen mit frischem Obst, kurz vor dem Verzehr, dekorieren.

Guten Appetit! 😊