



Avocado Trüffel – Vegan

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Kühlzeit: 1 Stunde

Zutaten für ca. 15 Trüffel:

1 reife Avocados
(ca. 100 g Fruchtfleisch)
200 g dunkle Schokolade
(mind. 70% Kakao)
1 Prise Salz
30 g Kakaopulver
30 g Puderzucker
30 g Haselnussblättchen,
geröstet



Zubereitung:

1. Die Avocado halbieren, entkernen und pürieren.
2. Die Schokolade grob hacken und über einem Wasserbad schmelzen.
3. Das Avocado-Püree und Salz zur Schokolade geben und mit dem Handmixer gründlich verrühren, bis die Masse dickflüssig ist.
4. Für ca. 1 Stunde abgedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen, bis sich die Masse gut formen lässt.
5. Das Kakaopulver und Puderzucker jeweils in eine flache Schale sieben. Die Haselnussblättchen kleinhacken und ebenfalls in eine Schale geben.
6. Aus der Avocadomasse mit einem Melonenausstecher oder den Händen kleine Kugeln formen.
7. Die Trüffel im Kakaopulver, Puderzucker sowie Haselnuss wälzen und auf einem kleinen Tablett oder Teller nebeneinanderlegen.
8. Bis zum Servieren kühl aufbewahren.

Tipp:

Da Avocados unterschiedlich groß sein können, im Zweifel eine zweite Avocado bereithalten und bei Bedarf weiteres Fruchtfleisch dazugeben

Pro Portion:

Kcal: 113 | Kj: 469 | Fett: 7,8 g | EW: 2,2 g | KH: 27,2 g