Mousse au chocoavocadolat

Zutaten (für 4 Personen zum Nachtisch)

2		Avocado (reif bis sehr reif)
¼	Liter	Dinkel/Mandelmilch (oder so in der Art)
7	EL	Kakaopulver
15	Stück	Datteln oder Softdatteln
1	TL	gemahlene Vanille

Zubereitung

Datteln vierteln und für mehrere Stunden in der Getreidemilch einweichen (wer einen richtig, richtig guten Mixer hat, braucht das vielleicht auch gar nicht!?).

Dann alle Zutaten in den Mixer geben und auf voller Stufe 40-60 Sekunden mixen bis eine cremige Masse entstanden ist.

Das füllt Ihr dann in eine Schüssel und stellt sie in den Kühlschrank – Nach einer Stunde ist die Mousse schön durchgekühlt und fertig