



Avocado-Glace

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min. | Gefrieren: ca. 4 Std.

- 2 Avocados
 - 5 dl Kokosmilch
 - 100 g Zucker
 - 1 TL Zitronensaft
 - 80 g Schokoladewürfel
-

1. Avocados im Mixer fein pürieren. Kokosmilch, Zucker und Zitronensaft darunterrühren. Masse in eine gefriergeeignete Form geben, zuge- deckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei 2-mal gut durchrühren.
2. Glace ca. 30 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen. Aus der Glace Kugeln formen, in Becher füllen, mit Schokoladewür- feln verzieren.