



# Schokocreme mit Trinkessig 'Die Himbeere'

In Zusammenarbeit mit unserer Partnerin Heidrun Glasmachers von Lemonbliss-Kitchen entstehen interessante Rezepte, die du einfach Zuhause nachmachen kannst.

Heute gibt es super leckere Schokocreme mit unserem Trinkessig 'Die Himbeere'. Die Himbeere kommt komplett ohne zusätzliche Süßungsmittel aus und wird nur mit frischen Früchten hergestellt. Dies ist auch der Unterschied zu vielen anderen Produkten am Markt die nur Saft und/oder Püree enthalten und oft auch mit viel Zucker versehen wurden. Unser Trinkessig benötigt weder Zucker noch zusätzliche Aromastoffe!

2 reife Avocados  
2 reife Bananen  
1 EL Agavendicksaft  
2-3 EL Kakaopulver  
2-3 EL Trinkessig 'Die Himbeere'  
1/2 Packung Amaretti  
Beeren-Obst nach Belieben

Avocado vom Kern befreien und Fruchtfleisch auslösen. Mit den 2 geschälten Bananen und dem Kakaopulver im Mixer pürieren. Nun den Agavendicksaft den Trinkessig 'Die Himbeere' dazugeben und nochmals mixen. Die Creme für 2 - 4 Stunden kaltstellen.

Die Amaretti in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Kochlöffel oder zwischen den Fingern zerbröseln.

Amarettisand in der Mitte des Tellers platzieren und einen Nocken von der Schokocreme darauf setzen mit frischen Beeren/Früchten und Minzblättern garnieren.

Viel Spaß beim Nachmachen.